

S E M É L I

S E M E L I O P E I N O S H A L I O S E P Y Θ R O S
Oínos Eρυνδρός Ξηρός



Ποικιλιακή Σύνθεση: Αγιαργίτικο (80%), Syrah (20%)

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη: Πελοπόννησος

Αλκοολικός Βαθμός: 13,5% vol.

Περιοχές: Νεμέα και ορεινή Αιγαίαλειά

Υψόμετρο: 400-600μ. (Αγιαργίτικο), 600-850μ. (Syrah)

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Mári

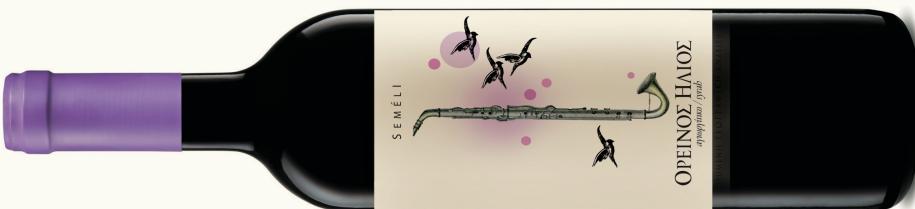
Πορφυρό, με ιώδεις ανταύγειες.

Mýti

Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων που θυμίζουν κεράσι, δαμάσκηνο και βύσσινο, με νύξεις βανίλιας και πιπεριών.

Στόρμα

Γεύση μεσαίου όγκου, με αισθητή οξύτητα, απαλές τανίνες και έντονη φρεσκάδα κόκκινων φρούτων με νότες πιπεριών και φτέρης. Πικάντικο τελείωμα.



Διαδικασία παραγωγής: Κλασική ερυθρή οινοποίηση και στη συνέχεια ωρίμανση για 6 μήνες σε γαλλικά βαρέλια δεύτερης χρήσης.

Στην Πασταίωση στο κεδάρι: max 3 χρόνια.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 14-15°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

Αρμονία στο πιάτο: Κρεατικά, πίτσα, μακαρονάδες, μουσακάς, παστίτσιο, τυρόπιτες, όσπρια, σαλάτες, παραδοσιακά φαγητά κατσαρόλας, ψάρια φούρνου, ψητός ξιφίας.

Ιδανικό ερυθρό για τους καλοκαιρινούς μήνες.