

S E M E L I A E T H E R I A R E D
Όίνος Ερυθρός Ξηρός Ποικιλιακός



Ποικιλιακή Σύσταση: Syrah (40%), Merlot (40%), Cabernet Sauvignon (20%)

Αλκοολικός Βαθμός: 14% vol.

Αμπελώνας: Από επιλεγμένα αμπεοτόπια της Αταλάντης και του Δομοκού Φθιώτιδας.

Έδαφος / Υψόμετρο: Αργιλοπηλώδες με κλίση πλαγιάς 400-450 μ

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Μάτι

Διαυγές ρουμπινί, με ιώδεις ανταύγειες.

Μύτη

Φινετσάτη και σύνθετη, ξεκινά από ώριμα και ζουμερά κόκκινα φρούτα, μαρμελάδες μύρτιλου και φραγκοστάφυλου, μπαχαρικά οριεντάλ, που θυμίζουν γλυκίριζα και κάρδαμο, ευχάριστες φυτικές νότες, κέδρο, μελάνι και κακάο.

Στόμα

Φανερά γενναϊόδωρο και πικάντικο, με στρογγυλές, αρκετά μαλακές τανίνες, που υποστηρίζονται με το παραπάνω από το αλκοόλ, το κρασί αυτό χαρίζει στον ουρανίσκο ένα ενιαίο γευστικό σύνολο.

Αρώματα μαρμελάδας κόκκινων φρούτων, αλλά και αποξηραμένων σκουρόχρωμων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και βοτάνων έρχονται σε αρμονία με αυτά της μύτης. Η ωρίμαση σε βαρέλι γίνεται επίσης φανερή, με χαρακτήρες σοκολάτας και βανίλιας, ενώ το τελείωμα είναι ευχάριστο και φρέσκο.



Διαδικασία παραγωγής: Αρχικά ψύχονται τα σταφύλια και κατόπιν ακολουθεί κρυσταλλοποίηση σε ανοξειδωτή δεξαμενή για 4 ημέρες στους 8 -10°C και στη συνέχεια κλασική ερυθρή οινοποίηση και ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 22 - 24°C. Παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.

Επιδέχεται περαιτέρω παλαίωση για 8 έως 10 χρόνια μετά την εμφιάλωση.

Θερμοκρασία σερβίρισματος: 18°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου.

Αρμονία στο πιάτο: Το Aetheria Red 2015 αγαπά τα πιάτα της ελληνικής αστικής ή και παραδοσιακής κουζίνας, όπως για παράδειγμα τα κρεατικά κατσαρόλας με φρέσκια σάλτσα τομάτας, το μουσακά και το παστίτσιο, ενώ θα ταιριάζει και με πιο δημιουργικά πιάτα ελληνικής, αλλά και ιταλικής κουζίνας.

Τρόπος σερβίρισματος: Απαραίτητη μετάγγιση σε καράφα, για να αναδειχθεί το μπουκέτο του κρασιού και σερβίρισμα σε μεγάλο ποτήρι, στους 18°C.