

S E M E L I A E T H E R I A R O S E

Όinos Ροζέ Ξηρός Ποικιδιακός

Ποικιλιακή Σύνθεση: Syrah (60%) & Grenache Rouge (40%)
 Παράγεται και εμφιαλώνεται από τη Σεμέλη
 Αλκοολικός Βαθμός: 12.5% vol
 Τοποθεσία αμπελώνα: Ορεινή Κορινθία, Νεμέα (υψόμετρο 800μ)
 και Ορεινές πλαγιές Κιθαιρώνα (υψόμετρο 450μ).

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Μάτι

Τονισμένο σομόν με πανέμορφες γκρενά ανταύγειες, κρυστάλλινο και λαμπερό.

Μύτη

Μύτη καθαρή και ντόμπρα! Φρουτώδες, με νύξεις ροδιού, κερασιού, καρπουζιού και passion fruit, που σε οδηγεί να το ταυτίξεις νοερά με φρούτα της άνοιξης και του καλοκαιριού.

Στόμα

Γεύση ευχάριστη, γοητευτική και ευκολόπιση, στα όρια μεταξύ λευκού και ερυθρού, όπως ακριβώς πρέπει να είναι ένα ροζέ κρασί! Συνδυασμός απόλαυσης από το τραγανό του λευκού και τη γεμάτη αίσθηση του ερυθρού, χωρίς να χάνεται ίχνος από τη ζωντάνια της γεύσης που χαρακτηρίζει ένα πολύ καλό ροζέ κρασί.



Διαδικασία παραγωγής: Παραμονή σταφυλιών σε ψυκτικό θάλαμο και στη συνέχεια κλασική ροζέ οινοποίηση, με κρυσεκχύλιση για 6-8 ώρες και ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές, σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.

Παλαίωση στο κεδάρι: Απολαμβάνεται φρέσκο

Παραγωγή: 10.400 φιάλες

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8-12°C σε ποτήρι λευκού κρασιού, μεσαίου όγκου.

Αρμονία στο πιάτο: Κρασί για όλα τα φαγητά του καλοκαιριού, από μεγάλα ψάρια μέχρι χταπόδι κραστό, ριζότο λαχανικών, γαριδο-αστακομακαρονάδα, κουνέλι και πουλερικά έως και γιουβέτσι φούρνου ή γεμιστά, καθώς και μουςακά. Ιδανικό και ως απεριτίφ.

