



ROMEO & JULIET

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:

Ερυθρός Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

**Cabernet Sauvignon 70% Αγιοργίτικο
30%**

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:

14.5%

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ:

4,9 gr/lt

ΑΖΥΜΩΤΑ ΖΑΧΑΡΑ:

1,3 gr/lt

ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΘΕΙΩΔΕΣ:

34 mg/lt

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:

Ιδιόκτητος στην θέση Σιμάρκου Κούτσι, έδαφος αργιλοαμμώδες, υψόμετρο 330μ, παραγωγή 600 κιλά/στρ. Τρυγητός δεύτερο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ερυθρά οινοποίηση με παρατεταμένη εκχύλιση 20 ημερών σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, παλαίωση 24 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρα και 6 μήνες στη φιάλη.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ:

Έντονο πορφυρό χρώμα. Αρώματα ώριμων φρούτων με τόνους μελιού & ζεστής σοκολάτας. Ρωμαλέο σώμα με σαρκώδες και στρογγυλεμένες ταννίνες. Εμφιαλώνεται χωρίς ψύξη & φιλτράρισμα. Μεταγγίζεται σε ανοικτή καράφα & σερβίρεται στους 18 βαθμούς, συνοδεύοντας ευγενή πιάτα της διεθνής κουζίνας.