

MAGIC VAN



ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ – MERLOT

ΧΩΡΑ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗ
ΣΟΔΕΙΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΕΛΛΑΔΑ
ΝΕΜΕΑ
ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
2023
ΔΕΞΑΜΕΝΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οινοποίηση λαμβάνει χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Η προζυμωτική εκχύλιση διαρκεί 3 ημέρες και ακολουθεί εμβολιασμός της σταφυλομάζας με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων. Συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας κατά τη ζύμωση 22–23°C. Η ζύμωση ολοκληρώνεται και ο οίνος διαχωρίζεται από τα στέμφυλα. Ο οίνος παραμένει στη δεξαμενή για 4 μήνες, όπου και πραγματοποιούνται περιοδικές αναδεύσεις.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λαμπερό κόκκινο χρώμα με ιώδεις ανταύγιες. Στην μύτη, εκφραστικό, γενναιόδωρο, φρουτώδες, με νότες από κόκκινα φρούτα όπως ροδί, κράνμπερι, βατόμουρο και φραγκοστάφυλο. Αρμονικά δεμένο στο στόμα με ώριμες, μαλακές τανίνες, με κυρίαρχα τα κόκκινα φρούτα πλαισιωμένο από νότες βουτύρου.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με ζυμαρικά, focaccia, ψητά λαχανικά και barbeque με ελαφριές λευκές σάλτσες, ψάρια άπαχα και κοτόπουλο με διάφορα λαχανικά.

Σερβίρεται στους 14–16°C.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	13% v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	0,9 g/L
Ολική Οξύτητα	5,1 g/L
pH	3,65

