



ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

10³

Επιλεγμένο ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Περιοχή καλλιέργειας

Επιλεγμένοι ημι- ορεινοί αμπελώνες της Νεμέας.

Ποικιλία

Το Αγιωργίτικο της Νεμέας

Εσοδεία

2018

Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του Αγιωργίτικου ώστε να έρθει στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωριμότητας και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρα μέχρι 20 κιλά. Παραμονή του μούστου με τους φλοιούς σε χαμηλές θερμοκρασίες και εν συνεχεία ζύμωση σε μέτριες θερμοκρασίες όχι μεγαλύτερες από 20°C. Διαχωρισμός με ήπια πίεση και ωρίμανση σε ανοξειδωτες δεξαμενές με παραμονή στις φίνες οινολάσπες και μικροοξυγόνωση για 3 μήνες. Παλαίωση για 10 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Εμφιαλώνεται σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Αρμονία γεύσεων

Ένα κλασσικό ερυθρό κρασί με πλούσιο άρωμα κόκκινων φρούτων, κομπόστες φρούτων, καφέ, σοκολάτα, λιβάνι, καπνό. Μεστό και σύνθετο στο στόμα, με βελούδινες ταννίνες. Συνοδεύει ιδανικά όλα τα ερυθρά κρέατα, το κυνήγι, τα κοκκινιστά της ελληνικής κουζίνας, ζυμαρικά με έντονες κόκκινες σάλτσες.

