



ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

NOTOS

RED SEMI-SWEET

Περιοχή καλλιέργειας

Οι ορεινοί αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιάλειας στην Ανατολική Αχαΐα και επιλεγμένοι αμπελώνες της Νεμέας.

Ποικιλία

Το ορεινό Merlot των Πλαγιών της Αιγιάλειας και το πασίγνωστο Αγιωργίτικο της Νεμέας

Εσοδεία

2019

Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του ορεινού Merlot και 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 ανοξείδωτες δεξαμενές. Προς το τέλος της ζύμωσης το κρασί μπαίνει σε βαθιά ψύξη ώστε να διακοπεί η αλκοολική ζύμωση και το κρασί να περιέχει περίπου 40 γραμμάρια σάκχαρα ανά λίτρο. Εμφιαλώνεται σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Αρμονία γεύσεων

Ένα μοντέρνο και ελαφρύ ερυθρό κρασί γεμάτο με αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και κόκκινων λουλουδιών. Μεστό και βελούδινο και ελαφρά γλυκό στο στόμα συνοδεύει ιδανικά το ψητό κρέας και ζυμαρικά με κόκκινες γλυκόξινες σάλτσες.

