



ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

ΝΟΤΟΣ ROSE

Περιοχή καλλιέργειας

Οι ορεινοί αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιάλειας στην Ανατολική Αχαΐα.

Ποικιλία

Ο ορεινός Ροδίτης και το Μαύρο Καλαβρυτινό των Πλαγιών της Αιγιάλειας.

Εσοδεία

2020

Βραβεύσεις

Gold Medal in Frankfurt International Trophy (2018)

Bronze Medal in Thessaloniki International Wine Competition (2018)

Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών των ορεινών Ροδίτη και Μαύρο Καλαβρυτινό ώστε να έρθουν στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωριμότητας και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρα μέχρι 20 κιλά.

Παραμονή του μούστου με τους φλοιούς σε χαμηλές θερμοκρασίες για 24 ώρες και εν συνεχεία ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες όχι μεγαλύτερες από 15°C. Διαχωρισμός με ήπια πίεση και ωρίμανση σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Εμφιαλώνεται σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Αρμονία γεύσεων

Ένα μοντέρνο και ελκυστικό ροζέ κρασί γεμάτο με αρώματα κόκκινων φρούτων και λουλουδιών. Μεστό και δροσερό στο στόμα συνοδεύει ιδανικά πίτσες, ασιατική κουζίνα, ελαφρά λαδερά και ζυμαρικά.

