



NOTOS

Ροδίτης · Μαύρο Καλαβρυτινό

Περιοχή καλλιέργειας

Οι ορεινοί αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιάλειας στην Ανατολική Αχαΐα.

Ποικιλία

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

Κατηγορία

Ποικιλιακός Οίνος

Βραβεύσεις & Αξιολογήσεις

Χρυσό Μετάλλιο, Frankfurt International Trophy (Εσοδεία 2018)

Χάλκινο Μετάλλιο, Thessaloniki International Wine Competition (2018)

15.5 points · Jancis Robinson, Απρίλιος 2021

87 points, Robert Parker | The Wine Advocate, Έκδοση: Ιούνιος 2020

Οινοποίηση

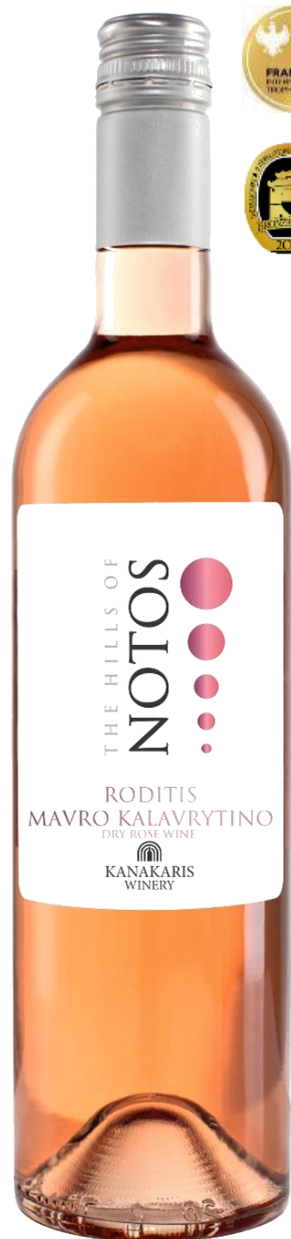
Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών των ορεινών Ροδίτη και Μαύρο Καλαβρυτινό ώστε να έρθουν στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωριμότητας και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρα μέχρι 20 κιλά. Παραμονή του μούστου με τους φλοιούς σε χαμηλές θερμοκρασίες για 24 ώρες και εν συνεχεία ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες όχι μεγαλύτερες από 15°C. Διαχωρισμός με ήπια πίεση και ωρίμανση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Εμφιαλώνεται σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Προσωπικότητα

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

Περιεχόμενο: 750ml

Διαθέσιμο και σε φιάλες 187ml



12 φιάλες/κιβώτιο



60 κιβώτια/παλέτα