



ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

10³

Επιλεγμένο Ορεινό
MERLOT

Περιοχή καλλιέργειας

Οι αμπελώνες των Πλαγιών Αιγιαλείας.

Ποικιλία

Το αισθαντικό Merlot της ορεινής Αιγιάλειας.

Εσοδεία

2019

Περιγραφή

Το 10³ Merlot είναι ένα διαφορετικό ερυθρό κρασί δημιουργημένο με άποψη. Ένα ερυθρό κρασί φρέσκο, έντονα φρουτώδες και έντονα τυπικό, χωρίς την παραμικρή παρουσία βαρελιού, βελούδινο στο στόμα χωρίς όμως να είναι βαρύ με διακριτή οξύτητα που του χαρίζει μια ιδιαίτερη δροσιά. Η προέλευση του από τους ορεινούς αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιάλειας του χάρισε μια πλούσια αρωματική έκφραση η οποία έκανε το σταφύλι να είναι ιδανικό για την δημιουργία ενός ποιοτικού φρέσκου μοντέρνου ερυθρού κρασιού. Η οινοποίηση του βασισμένη στο κρύο και στις μικρές διάρκειες εκχυλίσες του χάρισε πολυπλοκότητα και διάρκεια χωρίς όμως υπερβολική στιφάδα. Τέλος η τετράμηνη μικροοξυγόνωση το ολοκλήρωσε γευστικά μεγιστοποιώντας την γευστική απόλαυση με την πλούσια και ταυτόχρονα βελούδινα σαγηνευτική του γευστική εξέλιξη.





Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του ορεινού Merlot 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 με παραμονή στις φίνες οινολάσπες και μικροοξυγόνωση για 4 μήνες. Εμφιαλώνεται σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Αρμονία γεύσεων

Ένα μοντέρνο και ελαφρύ ερυθρό κρασί γεμάτο με αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, βοτάνων και καραμέλας βουτύρου. Μεστό και βελούδινο στο στόμα συνοδεύει ιδανικά το ψητό κρέας, τα αλλαντικά, τα μέτρια σκληρά κίτρινα τυριά και τα ζυμαρικά με κόκκινες ελαφριές σάλτσες, τα λαδερά.

