



Μέγα Σπήλαιο Μαύρο Καλαβρυτινό Merlot

Κατηγορία & Προέλευση

Όινος ερυθρός ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύνθεση

Μαύρο Καλαβρυτινό 60%, Merlot 40%

Αμπελώνας

Ορεινά αμπελοτόπια σε υψόμετρο 700-800μ που βρίσκονται γύρω από τον εμβληματικό αμπελώνα του Μεγάλου Σπηλαίου.

Οινοποίηση

Κάθε ποικιλία οινοποιείται ξεχωριστά. Ο μούστος μένει σε επαφή με τα στέμφυλα μέχρι το τέλος της ζύμωσης. Ακολουθεί η τελική ανάμειξη και το κρασί ωριμάζει για δύο περίπου μήνες με τις λεπτές του οινολάσπες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Γευστικά Χαρακτηριστικά

Βαθύ κόκκινο χρώμα με μπλε ανταύγειες. Αρώματα μαύρων φρούτων, αποξηραμένων καρπών και κακάο σε φόντο βανίλιας να κάνουν αισθητή την παρουσία τους. Ωραία πυκνότητα στο στόμα με βελούδινη υφή και στρογγυλές τανίνες που δένουν αρμονικά με την οξύτητα.

Αρμονία

Συνοδεύει άψογα κρεατικά ψητά ή κοκκινιστά, burgers & κίτρινα τυριά.