



Μέγα Σπήλαιο

## Cuvée III Red

### Κατηγορία & Προέλευση

Όινος Ερυθρός

### Ποικιλιακή Σύνθεση

Μαυροδάφνη 40%, Cabernet Sauvignon 40%,  
Αγιωργίτικο 20%

### Αμπελώνας

#### Τοποθεσία

Ορεινά αμπελοτόπια γύρω από τον αμπελώνα του Μεγάλου Σπηλαιού

#### Υψόμετρο

700 - 800 m




#### Τρύγος

τέλη Οκτώβρη

### Οινοποίηση

Ξεχωριστή οινοποίηση της κάθε ποικιλίας. Το γλεύκος μένει σε επαφή με τα στέμφυλα μέχρι το τέλος της ζύμωσης. Ανάμειξη και ωρίμαση σε καινούργια Αμερικάνικα δρύινα, βαρέλια για 8 μήνες.

### Γευστικά Χαρακτηριστικά

-  Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες.
-  Σιρόπι κόκκινων φρούτων και μούρων, γραφίτης, με νότες σοκολάτας και καρύδας.
-  Πικνό, ισορροπημένο με κοκκώδεις τανίνες και μπαχαρένια επίγευση.

### Παλαίωση

Καταναλώνεται ευχάριστα την τρέχουσα χρονιά αλλά επιδέχεται και παλαίωση για ακόμα τρία χρόνια.

### Αρμονία

Συνοδεύει κόκκινα κρέατα μαγειρευτά ή ψητά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, κίτρινα τυριά.