



Μέγα Σπήλαιο

Pinot Noir

Κατηγορία & Προέλευση

Όνινοσ ερυθρόσ ξηρόσ, ποικιλιακόσ

Ποικιλιακή Σύνοθεση

Pinot Noir 100%

Αμπελώνασ

Τοποθεσία

Ορεινά αμπέλια τησ Αιγιάλειασ

Υψόμετρο

1000 m

Τρύγοσ

τέλη Σεπτεμβρη

Οινοποίηση

Το σταφύλι συλλέγεται προσεκτικά και οδηγείται ελαφρά σπασμένο και εκραγισμένο σε ξύλινο οινοποιητή και καινούργια ανοιχτά βαρέλια μέχρι το τέλος της ζύμωσησ. Κατόπιν συλλέγεται ο οίνος εκροήσ και στέλνεται ξανά σε καινούργια βαρέλια των 228 λίτρων για μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμαση για 18-20 μήνεσ.

Γευστικά Χαρακτηριστικά



Λαμπερό κόκκινο χρώμα με ιώδεισ αποχρώσεισ.



Κόκκινα φρούτα, δυόσμοσ, νότεσ καπνού, καφέ και βρεγμένοσ δάσουσ.



Κομφό, με διακριτή οξύτητα, ευγενικέσ τανίνεσ και φρουτώδεσ τελείωμα.

Αρμονία

Συνοδεύει κρεατικά με κόκκινεσ ή κρεμώδεισ σάλτσεισ, ζυμαρικά και ριζότο.