



Μέγα Σπήλαιο

Rosé

Κατηγορία & Προέλευση

Όινος ροζέ ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύσταση

Μαλαγουζιά 70%, Cabernet Franc 30%

Αμπελώνας

Τοποθεσία

Ορεινοί αμπελώνες στην Αιγιάλεια και στα Καλάβρυτα

Υψόμετρο

850 - 900 m

Τρύγος

πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου

Οινοποίηση

Εκχύλιση σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες για περίπου 6 ώρες. Στατική απολάσπιση μετά από 48 ώρες. Αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένες ζύμες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμαση για 2 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές με τις λεπτές οινολάσπες της ζύμωσης.

Γευστικά Χαρακτηριστικά



Αχνό ροζέ χρώμα με «saumon» αποχρώσεις.



Άγουρα κόκκινα φρούτα, δυόσμος, εσπεριδοειδή, λευκό πιπέρι.



Κομψό, στρογγυλό με ικανή οξύτητα, διακριτικές τανίνες και φρουτώδες τελείωμα.

Αρμονία

Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα, pizza και ζυμαρικά.