



Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Cabernet Sauvignon

Κατηγορία & Προέλευση
Οίνος Ερυθρός Ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύνθεση
Cabernet Sauvignon 100%

Αμπελώνας Μεγάλου Σπηλαίου

Τοποθεσία

Ιστορικός αμπελώνας
Κτήμα Μεγάλου Σπηλαίου

Έκταση:

3 εκτάρια

Υψόμετρο

820 m

Καλλιέργεια

Οργανική

Έδαφος

Άργιλος, άμμος & χαλίκι

Παραγωγή

4tn / ha

Διαμόρφωση

αμφίπλευρο cordon

Πυκνότητα φύτευσης

4100 φυτά /ha

Τρύγος

μέσα Οκτώβρη

Οινοποίηση

Τα σταφύλια μετά την παραλαβή εκραγίζονται, και παραμένουν στη δεξαμενή μέχρι το τέλος της ζύμωσης. Στη συνέχεια ο οίνος μεταφέρεται στην κάβα για μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμαση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Εκεί παραμένει για 2 χρόνια τουλάχιστον. Ακολουθεί εμφιάλωση και παραμονή στη φιάλη για τουλάχιστον άλλα 2 έτη. Ο οίνος δεν υφίσταται κατεργασία σταθεροποίησης και φιλτραρίσματος προς όφελος της γευστικής του ποιότητας.

Γευστικά Χαρακτηριστικά



Έντονο ερυθρό.



Πράσινη πιπεριά, κόκκινα φρούτα, μέντα με νότες καπνού και καβουρντισμένων ξηρών καρπών.



Πολύπλοκο, γεμάτο και δομημένο, με έντονες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Μακρά φρουτώδης επίγευση.

Παλαίωση

Επιδέχεται πολυετή παλαίωση.

Αρμονία

Συνοδεύει ψητό κρέας, σιγομαγειρεμένο κυνήγι, και ώριμα, πικάντικα τυριά.

Προτείνεται

Προτείνεται προσεκτική μετάγγιση σε καράφα λίγο πριν το σερβίρισμα, για πληρέστερη απόλαυση και αποφυγή του ιζήματος.