



Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Μαυροδάφνη - Μαύρο Καλαβρυτινό

Κατηγορία & Προέλευση

Οίνος Ερυθρός Ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύνθεση

Μαυροδάφνη 60% - Μαύρο Καλαβρυτινό 40%

Αμπελώνας Μεγάλου Σπηλαίου

Τοποθεσία

Ιστορικός αμπελώνας
Κτήμα Μεγάλου Σπηλαίου

Έκταση:

3 εκτάρια

Υψόμετρο

820 - 880 m

Καλλιέργεια

Οργανική

Έδαφος

Άργιλος & άμμος

Παραγωγή

4tn / ha

Διαμόρφωση

αμφίπλευρο cordon

Πυκνότητα φύτευσης

4100 φυτά /ha

Τρύγος

μέσα Οκτώβρη

Οινοποίηση

Τα σταφύλια μετά την παραλαβή εκραγίζονται, εκχυλίζουν προζυμωτικά και παραμένουν με τους φλοιούς τους μέχρι το τέλος της ζύμωσης. Τότε ο οίνος μεταφέρεται στην κάβα για ωρίμαση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Εκεί παραμένει για τουλάχιστον 2.5 χρόνια, ενώ άλλο τόσο μένει στη φιάλη ώστε να επιτευχθεί η κατάλληλη ισορροπία. Ο οίνος δεν υφίσταται κατεργασίες σταθεροποίησης και φιλτραρίσματος προς όφελος της γευστικής του ποιότητας.

Γευστικά Χαρακτηριστικά



Βαθύ ερυθρό.



Λευκό πιπέρι, μούρα, βοτανικές
νότες σε φόντο σοκολάτας και καφέ.



Πολύπλοκο, Ισορροπημένο, με ικανή
οξύτητα και κομψές τανίνες. Μακρά
επίγευση μπαχαρικών και σοκολάτας.

Παλαίωση

Επιδέχεται πολυετή παλαίωση.

Αρμονία

Συνοδεύει αρμονικά κόκκινα
κρέατα με πλούσιες σάλτσες,
κυνήγι, ώριμα κίτρινα τυριά.

Προτείνεται

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