



Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Syrah

Κατηγορία & Προέλευση
Οίνος Ερυθρός Ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύνθεση
Syrah 100%

Αμπελώνας Μεγάλου Σπηλαίου

Τοποθεσία

Ιστορικός αμπελώνας
Κτήμα Μεγάλου Σπηλαίου

Έκταση:

1 εκτάριο

Υψόμετρο

780 m - 820 m

Καλλιέργεια

Οργανική

Έδαφος

Άργιλος & άμμος

Παραγωγή

3tn / ha

Διαμόρφωση

αμφίπλευρο cordon

Πυκνότητα φύτευσης

4100 φυτά /ha

Τρύγος

αρχές 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 ωρίμαση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Εκεί παραμένει για τουλάχιστον 2 χρόνια. 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



Βαθύ ρουμπινί χρώμα με ζωηρές μπλε ανταύγειες.



Μαύρο πιπέρι, μαύρα μούρα, αποξηραμένα άνθη με νύξεις δέρματος και καπνού.



Πληθωρικό, στρογγυλό, με κομψές τανίνες. Μακρά, ευχάριστη επίγευση.

Παλαίωση

Επιδέχεται πολυετή παλαίωση.

Αρμονία

Συνοδεύει πιάτα βασισμένα σε κόκκινα κρέατα, bbq αλλά και ώριμα, πικάντικα τυριά.

Προτείνεται

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