



Μέγα Σπήλαιο

Limited Edition Wild Ferment

Κατηγορία & Προέλευση

Όινος Ερυθρός Ξηρός, Π.Γ.Ε. Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύνθεση

Μαυροδάφνη 41%, Cabernet Sauvignon 27%,
Merlot 20%, Cabernet Franc 12%

Αμπελώνας Μεγάλου Σπηλαιού

Τοποθεσία

Ιδιόκτητος αμπελώνας στη
θέση Άμπελος, Καλάβρυτα

Υψόμετρο

780 - 880 m

Καλλιέργεια

Οργανική

Έδαφος

Άργιλος, άμμος & χαλίκι

Παραγωγή

4tn /ha

Διαμόρφωση

αμφίπλευρο cordon

Πυκνότητα φύτευσης

4100 φυτά /ha

Τρύγος

μέσα Οκτώβρη - τέλη Οκτώβρη

Οινοποίηση

Τα σταφύλια, μετά την επιλεκτική παραλαβή τους, υπόκεινται σε προσεκτικό εκραγισμό και οδηγούνται σε πρώτης χρήσης, ανοιχτά από το ένα άκρο, δρύινα, γαλλικά βαρέλια των 225lt. Εκεί παραμένουν μέχρι το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία πραγματοποιείται αυθόρμητα από τις φυσικές ζύμες του σταφυλιού. Με το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία διαρκεί 3-4 εβδομάδες, το κρασί παραμένει στα ίδια βαρέλια για μηλογαλακτική ζύμωση και περεταίρω παλαίωση 24 μηνών. Ακολουθεί εμφιάλωση και παραμονή στην φιάλη για τουλάχιστον 2 χρόνια. Ο οίνος δεν υφίσταται κατεργασία ψύξης και φιλτραρίσματος προς όφελος της γευστικής του αυθεντικότητας

Γευστικά Χαρακτηριστικά



Βαθύ ερυθρό χρώμα με ζωηρές ιώδεις ανταύγειες.



Πράσινη πιπεριά, μαύρα φρούτα, πικρή σοκολάτα,
δέρμα με ήπιες νότες ξύλου.



Πληθωρικό και ζεστό, με βελούδινες τανίνες και
οξύτητα που του προσδίδει ικανότητα μακράς
παλαίωσης.

Παλαίωση

Επιδέχεται πολυετή
παλαίωση.

Αρμονία

Συνοδεύει Ψητό κρέας,
κυνήγι, ώριμα κίτρινα
τυριά