



Μαυροδάφνη 2018

MTN 1

Ποικιλία

100% Μαυροδάφνη

Αμπελώνας

Πετρωτό Αχαΐας, κτήμα Clauss σε υψόμετρο 350 μέτρων.

Έδαφος αμμοαργιλώδες.

Η παραγωγή κυμαίνεται στα 400 κιλά στο στρέμμα.

Οινοποίηση

Μέθοδος appasimento για 2 ημέρες σε ειδικά διαμορφωμένη κατασκευή. Προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία, οινοποίηση σε ξύλινους οινοποιητές με ήπιο rigeage σταφυλοπολτού χειρωνακτικά και ήπια χειρωνακτική πίεση σε ξύλινη πρέσσα. Δεν περιέχει καθόλου θειώδη κατά την διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας.

Οίνος

Χαρακτηρίζεται από βαθύ κόκκινο χρώμα με κυρίαρχα τα αρώματα κόκκινων φρούτων, βύσσινο, κάστανο και νότες ευκάλυπτου, λουίζας και μέντας. Στο στόμα είναι στρογγυλό με ισοροπημένες ταννίνες και επίγευση που κρατάει ώρα.

Ιδανικό Ταίριασμα

Συνοδεύει άριστα κρέατα μαγειρεμένα με χόρτα, ψητά στη σχάρα, καθώς και μαγειρευτά με κόκκινες σάλτσες.

Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 5 χρόνια ακόμη.

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 18°C.

