



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Τρύγος
2015

Ποικιλία
55% Βερτζαμί - 45% Merlot

Αμπελώνας

Το Βερτζαμί προέρχεται από αμπελώνες στην Λευκάδα σε υψόμετρο 600 μέτρων. Έδαφος αμμοαργιλώδες ασβεστόχο και παραγωγή που κυμαίνεται στα 500 κιλά στο στρέμμα.

Για το Merlot, αμπελώνες στα Σελιανίτικα σε υψόμετρο 350 μέτρων. Έδαφος αμμοαργιλώδες ασβεστόχο και παραγωγή που κυμαίνεται στα 700 κιλά στο στρέμμα.

Οινοποίηση

Η οινοποίηση γίνεται ξεχωριστά για τις δύο ποικιλίες. Κρυσταλλοποίηση για 24 ώρες και ακολουθεί μακρά εκχύλιση και μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης. Παραμονή σε 2ης και 3ης χρήσης δρύινα βαρέλια 225lt για 19 μήνες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χαρακτηρίζεται από βαθυκόκκινο χρώμα με κυανές ανταύγειες, με αρώματα πεύκου, πράσινου πιπεριού, δάφνης, κανέλλας, βανίλιας. Στο στόμα είναι πλούσιο, στιβαρό, πολλά υποσχόμενο.

Ιδανικό ταίριασμα

Συνδυάζεται με κρέατα μαγειρεμένα με κόκκινες σάλτσες, λιπαρά κρέατα όπως αρνί στο φούρνο αλλά και κυνήγι.

Εφόσον συντηρηθεί σωστά πίνεται για τα επόμενα 10 χρόνια. Σερβίρεται στους 18°C.

