



Μαυροδάφνη 2021

MTR

Ποικιλία

100% Μαυροδάφνη

Αμπελώνας

Πετρωτό Αχαΐας, κτήμα Clauss σε υψόμετρο 350 μέτρων.

Έδαφος αμμοαργιλάδες.

Η παραγωγή κυμαίνεται στα 600 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. Παλαίωση 14 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt 2ης χρήσης.

Οίνος

Χαρακτηρίζεται από βαθύ κόκκινο χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων με μεγάλη ένταση, νότες βανίλιας και βύσσινου. Στο στόμα είναι πολύ πλούσιο με μαλακές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Διακριτική αίσθηση βαρελιού με νότες βανίλιας.

Ιδανικό Ταίριασμα

Συνοδεύει πικάντικα τυριά, μαγειρευτά με κόκκινες σάλτσες και κρέατα ψητά στη σχάρα.

Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 5 χρόνια ακόμη. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 16°C.