

Mavrothiriko

— Οίνος Ερυθρός Ξηρός

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση: Μαυροθήρικο (Γηγενής Ποικιλία Νήσου Κω) 100% **Προέλευση:** Κως

Απόδοση Αμπελιού- Έδαφος: 800 Κιλά ανά στρέμμα- Μέσης σύστασης αργιλοπηλώδες

Μέθοδος οινοποίησης: Μετά από προ ζυμωτική κρυσταλλοποίηση η οινοποίηση εξελίσσεται με μικρές εκκυλίσεις για 4-5 εβδομάδες παλαιώνει από 6 -18 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια. **Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:** Διαθέτει λαμπερό βαθυπόρφυρο χρώμα , σύνθετο μπουκέτο μπαχαρικών με ώριμα φρούτα βατόμουρο, σταφίδα, καφέ και κακάο. **Αρμονία εδεσμάτων:** Συνοδεύει άριστα κόκκινα κρέατα στη σάρα, κυνήγια και ώριμα κίτρινα τυριά,

Πίνεται στους 14-16 °C

PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION
DODEKANISOS

Grape variety: Mavrothiriko (Indigenous Variety Of Kos) 100% **Origin:** Kos island. **Yield – soil:**

8000 Kg /ha –sandy clay. **Vinification method:** After the cold soak skin contact, vinification proceeds with small extractions for 4-5 weeks aging new french oak barrels for 6-18 months.

Characteristics: It has a bright deep purple color, a complex bouquet of spices with ripe, black berry, raisin, coffee and cocoa. **Goes well with:** Grilled and meats, game and aged yellow cheeses

Enjoy it at 14-16 °C

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE
DODEKANISOS

Rebsorte: Mavrothiriko (einheimische Sorte der Insel Kos) 100 % **Herkunft:** Kos **Ertrag – Boden:** 800 Kilo pro Hektar – Mittelschwerer Tonlehm **Methode der Weinbereitung:** Nach der Kaltextraktion vor der Gärung erfolgt die Weinbereitung mit kleinen Extraktionen für 4-5 Wochen und einer Reifung von 6-18 Monaten in neuen französischen Fässern. **Organoleptische Eigenschaften:** Der Wein hat eine leuchtend tiefviolette Farbe, Gewürze mit reifen Himbeeren, Rosinen, Kaffee- und Kakaofrüchten. **Passt zu Gerichten:** Begleitet ausgezeichnetgegrilltes rotes Fleisch, Wild und gereiften gelben Käse.

Genießen Sie ihn bei 14-16 °C

