

# Rose

— *Οίνος Ροζέ Ξηρός*

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Mavrothiriko & Moscato

**Προέλευση:** Από Ελλάδα. **Απόδοση αμπελιού – έδαφος:** 700 κιλά ανά στρέμμα - Μέσης σύστασης αμμοπηλώδες και αργιλλοπηλώδες.

**Μέθοδος οινοποίησης:** Διαχωρισμός από την σταφυλόμαζα μετά από 8-12 ώρες, στατική απολάσπιση, ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία 16-18 βαθμούς Κελσίου. **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Έντονο ρόδινο χρώμα. Σύνθετη μύτη κόκκινων φρούτων και αρωματικών βοτάνων. Δροσερό και ευχάριστο με απαλές τανίνες και γεμάτο στόμα.

**Αρμονία εδεσμάτων:** Συνοδεύει λαχανικά, σαλάτες, σπαγγλετι θαλασσινών.

*Πίνεται στους 8-11 °C*

**Grape variety:** Mavrothiriko & Moscato. **Origin:** From Greece. **Yield – soil:** 7000 kg /ha –sandy clay

**Vinification method:** Skin contact from 8-12 hours and fermentation in stainless steel vats at temperatures of 16-18 °C. **Characteristics:** Bright rose color, intense aroma of red fruits and herbs. Refreshing with delicate tannins and full body.

**Goes well with:** Vegetables, salads, sea food pasta.

*Enjoy it at 8-11 °C*

**Rebsorte:** Mavrothiriko & Moscato **Herkunft:** Aus Griechenland. **Ertrag - Boden:** 700 kg pro Hektar - Sandiger Lehm und toniger Lehm mittlerer Textur.

**Methode der Weinbereitung:** Trennung von der Traubenmaische nach 8-12 Stunden, statisches Abtropfen, Gärung in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 16-18 Grad Celsius. **Organoleptische Eigenschaften:** Intensive rosa Farbe. Komplexe rote Früchte und aromatische Kräuter. Kühl und angenehm mit weichen Tanninen und einem vollen Mund.

**Passt zu Gerichten:** Gemüse, Salate, Pasta mit Meeresfrüchten.

*Genießen Sie ihn bei 8-11 °C*



ΧΡΥΣΟ ΣΤΟ ΒΕΡΟΛΙΝΟ  
2021.



ΑΣΗΜΕΝΙΟ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ  
2021.

