



# ΑΒΑΡΙΝΟ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

**Τύπος κρασιού:** Ερυθρός Ημίγλυκος

**Ποικιλία:** Αγιωργίτικο 50% – Μοσχάτο 20% - Merlot 30%

**Περιοχή:** Από αμπελώνες της Κορινθίας και της Αχαΐας

**Υψόμετρο:** 250 - 450 μ.

**Οινοποίηση:** Κρασί «αργής συγκομιδής», του οποίου τα σταφύλια επιλέγονται όταν τα σάκχαρα είχαν περισσότερο χρόνο να μαζέψουν και να αναπτύξουν μια πιο γλυκιά γεύση. Κόκκινη κλασική μέθοδος παραγωγής κρασιού.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Έντονο πορφυρό χρώμα, αρώματα ώριμων φρούτων. Μαλακό και ισορροπημένο στη γεύση με την γλυκύτητα του να δένει αρμονικά με την οξύτητα του.

**Αποθηκευτικές Προτάσεις:** Αποθήκευση σε δροσερό και σκιερό μέρος.

**Προτάσεις σερβιρίσματος:** Σερβίρεται στους 10° C – 12° C

**Αλκοολικός βαθμός:** 11,5%