



ΑΒΑΡΙΝΟ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΡΟΖΕ

Τύπος κρασιού: Ροζέ Ημίγλυκος

Ποικιλία: Αγιωργίτικο 15% - Ροδίτης 50% - Μοσχάτο 15% - Μοσχοφίλερο 20%

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. Ροζέ κλασική μέθοδος παραγωγής κρασιού, υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης στους 15 ° C - 17 ° C σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό ροζ χρώμα, αρώματα τριαντάφυλλου. Βελούδινο σώμα τόσο όσο πρέπει γλυκό, με δροσερή επίγευση.

Προτάσεις σερβιρίσματος: Σερβίρεται στους 10° C - 12° C

Αλκοολικός βαθμός: 11,5%