

▶▶▶▶▶▶▶▶▶▶ SOUL 2015



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



Αγιωργίτικο 70%, Merlot 30%

ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗΣ, VOL



13%

ΠΕΡΙΟΧΗ



Αμπελώνες Πικερμίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Προζυμωτική εκχύλιση 8-10 ώρες
ελεγχόμενο περιβάλλον, αλκοολική ζύμωση
σε χαμηλές θερμοκρασίες

**ΓΕΥΣΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**



Μάτι: Χρώμα ροδιού με τριανταφυλλένιες
αποχρώσεις.



Μύτη: Γοητευτική μύτη που θυμίζει
αρώματα φράουλας, ροδιού και βύσσινου, με
πινελιές γλυκόριζας.



Στόμα: Γεύση ζουμερή, με τραγανή
οξύτητα και διακριτική παρουσία τανινών
που προσφέρουν γευστικό όγκο και
πολυπλοκότητα. Πλούσια αρώματα στον
ουρανίσκο και μακρά πικάντικη επίγευση με
βοτανικές χροιές στο τελείωμα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ



Θερμοκρασία 10-12° C σε ποτήρι μεσαίου
όγκου

**ΠΑΛΑΙΩΣΗ
ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ**



Απολαμβάνεται φρέσκο.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ



Ratatouille, BBQ κρεάτων, γλυκόξινα
πιτάτα ασιατικής κουζίνας, ζυμαρικά με
κόκκινες σάλτσες, λαδερά κατσαρόλας
όπως φασολάκια, κοτόπουλο με μπάμιες,
μαλάκια και οστρακόδερμα σχάρας, σαρδέλα
στο φούρνο, σαλάτες πράσινες ή κρύων
ζυμαρικών, αλλαντικά βρασμού και φυσικά
πίτσα.