

MERLOT-SYRAH



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



Merlot 50 %, Syrah 50 %

ΠΓΕ ΑΤΤΙΚΗΣ, VOL



13,5 %

ΠΕΡΙΟΧΗ



Αμπλώνες Πικερμίου, τοποθεσία Σερδάρη

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε ελεγχόμενο περιβάλλον, ωρίμανση του κρασιού 6-8 μήνες σε δρύινο γαλλικό βαρέλι.

**ΓΕΥΣΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**



Μάτι: Βαθύ ρουμπινί.



Μύτη: Πολύπλοκα αρώματα που παραπέμπουν σε ώριμα κόκκινα φρούτα, βανίλια, βιολέτα και μπαχαρικά.



Στόμα: Πλούσια γεύση με καλοδομημένες τανίνες και τρυφερή αίσθηση ζεστασιάς. Ομορφο αρωματικό μπουκέτο στον ουρανίσκο με έμφαση την παρουσία πιπεριών και ταμπάσκο με μακρά επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ



Θερμοκρασία 15 - max. 18 °C, σε ποτήρι μεγάλου όγκου

**ΠΑΛΑΙΩΣΗ
ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ**



4 χρόνια

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ



Μπάρμπεκιου, κόκκινα κρέατα, φτερωτό κυνήγι, γαλοπούλα γενιστή, κοκκινιστά κατσαρόλας, Κερκυραϊκή παστιτσάδα, σουτζουκάκια, αρνάκι ή χοιρινό με δαμάσκηνα, καπνιστά ζαμπόν, τυριά καπνιστά ή μακράς ωρίμανσης.



Anastasia Fragou

www.fragouwines.gr