

Matamis Rose Demi Sec

ΤΥΠΟΣ ΟΙΝΟΥ Αφρώδης ροζέ οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ Μανδηλάρι.

ΠΕΡΙΟΧΗ Πύργος Σαντορίνης.
ΑΜΠΕΛΟΤΕΜΑΧΙΟΥ Υψόμετρο 366 μέτρα.

ΕΔΑΦΟΣ Αμμώδες ,με σκούρα ελαφρόπετρα και ηφαιστειακή στάχτη.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ Παραδοσιακός σε κοφίνι με πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση των 300 κιλών.

ΚΛΙΜΑ Εύκρατο ερημικό(bwh).
Το ψυχρότερο των Κυκλάδων με μέση θερμοκρασία χειμώνα 10^oC.
Βροχοπτώσεις λίγες μόνο το Ιανουάριο- Φεβρουάριο.
Μέση θερμοκρασία θέρους 23-30 ^oC.

**ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ** Αλκοολικός βαθμός: 12%
Ολική Οξύτητα: 8,1
Ανάγοντα Σάκχαρα: Demisec
pH :3,1
Πίεση: 6 bar

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Κλασική μέθοδος με ζύμωση στη φιάλη.
Παραμονή 2 ετών με τις μαγιές.

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΟΙΝΟΥ** Χρώμα ελαφρύ με σωμών νότες. Μύτη γλυκιά και έντονα φρουτώδη με την παρουσία ερυθρών φρούτων φράουλας και κερασιού.
Στόμα ευχάριστο και δροσερό με πληθωρική φινέτσα, και ισορροπημένη γλυκιά επίγευση.
Αφρισμός πλούσιος και εκρηκτικός με μακριά διάρκεια.

ΑΡΜΟΝΙΑ Συνοδεύει ψαρόσουπα, όστρακα , φρούτα του δάσους , γλυκά ριζότο με τρούφα , αλατισμένους ξηρούς καρπούς.

Επιδέχεται μακρόχρονη παλαίωση.

Περιορισμένος αριθμός φιαλών.

