



Μ³ Ροζέ

Ποικιλιακή Σύθεση: Μανδηλάρι, Merlot, Μοσχάτο

Στυλ: Ροζέ ξηρός

Τρύγος Χειρωνακτικός: Αρχές Αυγούστου έως μέσα Σεπτεμβρίου.

Αλκοολικός Τίτλος: 11,5% by Vol.

Οινοποίηση: Κλασσική ροζέ οινοποίηση για την κάθε ποικιλία ξεχωριστά με συμπαραμονή του μούστου με τα στέμφυλα σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση με επιλογή κατάλληλων στελεχών ζυμομυκήτων σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες.

Χρώμα: Ελκυστικό τριανταφυλλί.

Μύτη: Μοσχάτο με αρώματα πουλιουδιών και μικρόραγων φρούτων.

Στόμα: Ζωηρό με εκφραστική την αίσθηση των κόκκινων φρούτων και ευχάριστο στο στόμα.

Αρμονία Γεύσεων: Ψάρι σχάρας, μακαρονάδες θαλασσινών, πίτσα, πλούσιες σαλάτες.

Σερβίρεται μεταξύ: 11- 13°C