

Gentilini New Era Syrah



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Ερυθρός Ξηρός Ποικιλιακός

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: 100% Syrah

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ:

Συνεργαζόμενο αμπελώνα στην Αταλάντη Φθιώτιδας.
Περίπου 500 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση και μεταζυμωτική εκχύλιση των στεμφύλων σε ανοικτές δεξαμενές και σε ανοικτά δρύινα βαρέλια. Ημερήσιο πρόγραμμα riseage για 20 ημέρες. Ωρίμανση σε μικρά αμερικάνικα δρύινα βαρέλια για 12 μήνες

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 1,500 φιάλες

ΠΩΜΑ: Stelvin βιδωτό για τη διατήρηση της ακεραιότητας και της ποιότητας του κρασιού

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο, πυκνό, πλούσιο και φρουτώδες με έντονες νότες ώριμων φρούτων και πιπεριού. Καλής ποιότητας τανίνες και διακριτική παρουσία του ξύλου.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Κυνήγι, παλαιωμένα τυριά και πλούσια ελληνική και διεθνή κουζίνα

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: Επιδέχεται πάνω από 5 χρόνια παλαίωση

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2,5 gr/l

pH: 3,5

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,5gr/l

Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

Tel: +30 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr