

# THEMA

## Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

ΠΓΕ Δράμα

## Τύπος

Ροζέ, Ξηρός

## Ποικιλίες

Tempranillo 100%

Παράγεται από την ισπανική ποικιλία Tempranillo. Η λέξη προέρχεται από το ισπανικό temprano, που σημαίνει «νωρίς», μια αναφορά στο γεγονός ότι ωριμάζει γρηγορότερα από οποιαδήποτε άλλη ισπανική ποικιλία. Η πρώιμη ωρίμανσή του το καθιστά ιδανικό για ερυθρή και ροζέ οινοποίηση.

## Οινοποίηση

Η επαφή των στεμφύλων με το χυμό διαρκεί 10-15 ώρες με στόχο την εκχύλιση χρώματος και αρωμάτων, ενώ η ζύμωση τελείται υπό σταθερές συνθήκες. Ο αποζυμωμένος οίνος ωριμάζει σε ανοξείδωτη δεξαμενή με τις λεπτές οινολάσπες για 3 μήνες, κερδίζοντας έτσι σε δομή και σώμα.

## Χαρακτηριστικά

Το κρασί έχει λαμπερό απαλό κερασί χρώμα με μωβ ανταύγειες. Έντονη μύτη εσπεριδοειδών με νύξεις μικρών κόκκινων φρούτων, όπως η φράουλα και το κεράσι. Στο στόμα, ισορροπημένο, στρογγυλό με κυρίαρχη την οξύτητα και τα φρέσκα φρούτα. Η επίγευση του φρουτώδης και με αρκετή ζωντάνια σε προκαλεί να το δοκιμάσεις μόνο του, ενώ ταυτόχρονα έχει αρκετή δομή για να συνδυαστεί με πολλά φαγητά.

## Θερμοκρασία Σερβίσιματος

8 - 10°C

## Συνδυασμός με φαγητό

Ζυμαρικά με ήπιες σάλτσες, θαλασσινά φαγητά με κόκκινες σάλτσες, πίτσες, λαδερά φαγητά της ελληνικής κουζίνας.

## Σημαντικά Βραβεία

Gold Prestige Trophy (Citadelles du Vin), Gold (Berliner Wein Trophy, China Wine Awards, Concours Mondial du Bruxelles)

