THEMA



Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
ΠΓΕ Δράμα

Ποικιλίες
Αγιωργίτικο 50% - Syrah 50%

Τύπος
Ερυθρός, Ξηρός

Το αποτέλεσμα της συνύπαρξης του Αγιωργίτικου με το Syrah, ένα πρωτοποριακό για την περιοχή χαρμάνι. Και οι δύο ποικιλίες έχουν φυτευτεί και προσαρμοστεί στο ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής στις πλαγιές του Μενοικίου όρους σε υψόμετρο 400 περίπου μέτρων.

Οινοποίηση
Ο σωστός προσδιορισμός της ημερομηνίας του τρύγου και της διάρκειας εκχύλισης συμβάλει στη βέλτιστη ισορροπία του αρωματικού και φαινολικού δυναμικού των δύο ποικιλιών. Παραμένει για ένα περίπου χρόνο σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και μισό χρόνο στη φιάλη.

Χαρακτηριστικά
Το χρώμα του βαθύ ρουμπινί με μωβ ανταύγες. Στη μύτη, κυρίως μικρά κόκκινα φρούτα με απαλές νότες φρυγανισμένου ψωμιού και βανίλιας. Στο στόμα γεμάτο, λιπαρό, με μια ικανοποιητική αίσθηση φρεσκάδας. Οι τανίνες του ώριμες και καλά αφομοιωμένες στο σύνολο, οδηγούν σε ένα ισορροπημένο ερυθρό κρασί. Φρουτώδης επίγευση διαρκείας, όπου κυριαρχούν τα υπερώριμα φρούτα και η κανέλα. Έτοιμο προς κατανάλωση, αλλά με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Θερμοκρασία Σερβιρίσματος
16 - 18°C

Συνδυασμός με φαγητό
Χοιρινό και μοσχαρίσιο κρέας, μαγειρευτά κόκκινα κρέατα, ψητά σχάρας, μέτριας έντασης σκληρά τυριά.

Σημαντικά Βραβεία
Gold Special Prize For Greece - Citadelles Du Vin, Gold Regional Trophy – Decanter, Gold Best Of Show Greece Red – Mundus Vini κ.ά.