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 Σερβιρίσματος
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)