



ΡΟΖΑΝΘΟΣ

Κατηγορία: Οίνος Ροζέ Ημίξηρος
Κατάταξη: Ποικιλιακός
Ποικιλιακή σύνθεση: 60% μαλαγουζιά 40% αγιωργίτικο

Αμπελώνες: Πλαγιές ορεινής Κορινθίας σε υψόμετρο 600μ.
Στρεμματική απόδοση: 900kg/στρέμμα
Ηλικία φυτών: 25 έτη
Οινοποίηση: Λίγες ώρες εκχύλιση για το αγιωργίτικο και κλασσική λευκή οινοποίηση για τη μαλαγουζιά. Battonage στο τέλος της ζύμωσης.

Αλκοολικός τίτλος: 12%
Ανάγοντα σάκχαρα: 15g/L
Ολική Οξύτητα: 5,8g/L
pH: 3.40

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό, ανοιχτό ροδί χρώμα με ζωηρά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και διακριτικές νότες εσπεριδοειδών. Απαλή γλυκιά γεύση με σύντομη επίγευση και ένα γεμάτο αλλά ισορροπημένο σώμα.

Συνοδεύει: Φρούτα, δροσερές σαλάτες και μαλακά τυριά.

ROZANTHOS

Category: Rose semi-dry wine
Classification: Varietal
Grape varieties: 60% Malagouzia, 40% Agiorgitiko

Vineyard: Slopes of mountainous Corinth in an altitude of 600m.
Yields: 9.000kg/ha
Age of vines (average): 25 years
Vinification/maturation: Short pre-fermentation extraction for Agiorgitiko and classical white vinification for Malagouzia. Battonage at the end of the fermentation.

Alcohol in volume: 12%
Reducing sugar: 15g/l
Total acidity: 5,8g/l
pH: 3,40

Tasting notes: Light pink color with vivid aromas of small red fruits and discreet citrus notes. Gentle sweet taste with a short aftertaste and a full but balanced body.

Pair it with: Fruits, fresh salads, soft cheeses and light fruity desserts.