



YIASKOURIS

MATARO - SHIRAZ

Dry Red - Ξηρός Ερυθρός

Origin - Προέλευση:

Pachna Village, Limassol - Πάχνα, Λεμεσός

Geographical Indication - Γεωγραφική Ένδειξη:

Protected Geographical Indication Lemesos - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λεμεσός

Varietal Composition - Ποικιλιακή Σύθεση:

Mataro 70% Shiraz 30%

Vineyard - Αμπελώνας:

Owned - Ιδιόκτητος

Altitude - Υψόμετρο: 650m

Vinification and Maturation - Οινοποίηση και Παλαίωση:

72 hours cold extraction followed by 14 days maceration for Mataro and 10 days for Shiraz. After the blending the wine matures for 4 months on its lees in stainless steel vats. - 72 ώρες εξαγωγή χρώματος και αρωμάτων σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ακολουθεί η ζύμωση με παραμονή των στέμφυλων για ακόμη 14 ημέρες για το Mataro και 10 ημέρες για το Shiraz. Το κρασί μετά το χαρμάνι ωριμάζει για 4 μήνες στις οινολάσπες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Tasting Notes - Γευσιγνωσία:

Intense ruby colour, fruity aromas of cherries and red berries with notes of black pepper and liquorice. On the palate it is refreshing and pleasantly balanced with medium body. - Έντονο ερυθρό χρώμα, με ευχάριστα αρώματα κερασιού και κόκκινων μούρων με νότες μαύρου πιπεριού και γλυκόριζας. Στόμα δροσερό και ευχάριστα ισορροπημένο με μέτριο σώμα.

Food Pairing Suggestions - Συνοδεύει:

Barbecues, pasta with tomato sauce, pizza and Asian cuisine. - Κρεατικά σχάρας, ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας, πίτσα και ασιατική κουζίνα.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική Θερμοκρασία

Σερβίσιματος:

14-16°C

Alcohol By Volume - Περιεκτικότητα Σε Αλκοόλ:

14.5%

Total Acidity (tartaric acid gr/ltr) - Ολική Οξύτητα (τρυγικό οξύ γρ/ltr):

5.5

pH:

3.6

Residual Sugar (gr/ltr) - Υπολειμματικά Σάκχαρα (γρ/ltr):

2.8

