



TETRAMYTHOS
Αμπελουργική-Οινοποιητική ΕΠΕ
Άνω Διακοπτό, 250 03 GR
Τηλ.: +30 26910 97 500
email : info@tetramythoswines.com
www.tetramythoswines.com

TETRAMYTHOS
Vinegrowing & Winemaking Ltd
Ano Diakopto, 250 03 GR, Greece
Τηλ.: +30 26910 97 500
email : info@tetramythoswines.com
www.tetramythoswines.com

Τετράμυθος Αγιωργίτικο

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Πελοπόννησος»

Ερυθρός Ξηρός, βιολογικός οίνος

Βιολογικό Αγιωργίτικο καλλιεργημένο σε ιδιόκτητους αμπελώνες στην ορεινή Αιγιάλεια, σε πλαγιές με βόρειο προσανατολισμό και υψόμετρο 715 μέτρων, σε αργιλοχαλικώδη εδάφη, επωφελούμενα από το δροσερό κλίμα και την θαλασσίνη αύρα του Κορινθιακού. Η συγκομιδή γίνεται αρχές Οκτώβρη, αφού το φρούτο έχει φτάσει σε κατάλληλο επίπεδο φαινολικής ωριμότητας, αλλά παράλληλα διατηρώντας ζωνήρη οξύτητα. Ακολουθεί κλασσική ερυθρή οινοποίηση, ήπιας παρέμβασης και με χαμηλά θειώδη. Αποβοστρύχωση, αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση με εκχύλιση στους 24°C σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 15 ημέρες. Αυθόρμητη μηλογαλακτική ζύμωση, αξιοποίηση μόνο του οίνου εκροής, ωρίμανση και φυσική σταθεροποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με παραμονή στις οινολάσπες για 5 μήνες.

Έντονο ιώδες χρώμα με φρουτώδη και ανθικό αρωματικό χαρακτήρα, ενώ στο στόμα κυριαρχούν μικρά κόκκινα φρούτα, όπως κεράσι και δαμάσκηνο, με δροσερή οξύτητα και μαλακές τανίνες. Συνοδεύει καθημερινά πιάτα, ζυμαρικά ή κρέατα με κόκκινες σάλτσες, και πίτσα. Σερβίρεται στους 18°C.

(13% vol.)

