



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 Cabernet Sauvignon

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Αχαΐα»

Ερυθρός Ξηρός, βιολογικός οίνος

Το Cabernet Sauvignon παράγεται από δύο ξεχωριστά αμπελοτεμάχια δεκαέξι ετών, βιολογικής καλλιέργειας, μορφωμένα σε κύπελλα και φυτεμένα σε αργιλώδη και ασβεστολιθικά εδάφη. Το πρώτο βρίσκεται σε υψόμετρο 450 μέτρων προσφέροντας όγκο και ικανό αλκοολικό δυναμικό, ενώ το δεύτερο βρίσκεται στα 800 μέτρα, χαρίζοντας συμπύκνωση και κομψότητα γευστικών και αρωματικών χαρακτήρων. Χαρακτηριστικό και των δύο οι χαμηλές αποδόσεις, εξασφαλίζοντας ποιοτική παραγωγή και αξιόλογη οξύτητα. Ερυθρή οиноποίηση με αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση στους 28°C, εκχύλιση τεσσάρων εβδομάδων σε δρύινη δεξαμενή και χρήση μόνο του οίνου εκροής. Ακολουθεί αυθόρμητη μηλογαλακτική ζύμωση, ενώ το κρασί ωριμάζει για δεκαοχτώ μήνες σε δρύινα βαρέλια, σταθεροποιείται φυσικά και εμφιαλώνεται αφιльтράριστο.

Έχει βαθύ και έντονο πορφυρό χρώμα με αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, βοτάνων, πιπεριού, μαύρης σοκολάτας και καπνού. Πλούσια γευστική δομή με στρογγυλές τανίνες και μπαχαρένια επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά πιάτα με κόκκινα κρέατα, κυνήγι και κίτρινα τυριά. Επιδέχεται μακρόχρονη παλαίωση στη φιάλη. Σερβίρεται στους 18-20 °C.

(14% vol.)

