



YIASKOURIS

MARATHEFTIKO OAK AGED

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:

Maratheftiko 100% - Μαραθεύτικο 100%

Vineyard - Αμπελώνας:

Owned - Ιδιόκτητος

Altitude - Υψόμετρο: 675m

Vinification and Maturation - Οινοποίηση και Παλαίωση:

72 hours cold extraction followed by 18 days maceration. Matured for 12 months in French and American oak barrels. - 72 ώρες εξαγωγή χρώματος και αρωμάτων σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ακολουθεί η ζύμωση με παραμονή των στεμφύλων για ακόμη 18 ημέρες. Ωρίμανση για 12 μήνες σε Γαλλικά και Αμερικάνα δρύινα βαρέλια.

Tasting Notes - Γευσιγνωσία:

Vibrant ruby colour, plums, black cherries, small red fruits and notes of cloves and vanilla. On the palate is rich and medium bodied with velvety tannins. - Έντονο ερυθρό χρώμα με βιολετί ανταύγειες, ευχάριστα αρώματα δαμάσκηνου, μαύρου κερασιού, μικρών κόκκινων φρούτων με νότες γαρύφαλλου και βανίλιας. Στόμα πλούσιο με γεμάτο σώμα και βελούδινες τανίνες.

Food Pairing Suggestions - Συνοδεύει:

Game, red meat and pasta with tomato sauce. - Κυνήγι, κόκκινο κρέας και ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική Θερμοκρασία

Σερβιρίσματος:

16-18°C

Alcohol By Volume - Περιεκτικότητα Σε Αλκοόλ:

14.5%

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

5.8

pH:

3.5

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

2.7

