



YIASKOURIS

MATARO - MARATHEFTIKO

Dry Rosé - Ξηρός Ερυθρωπός

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% Maratheftiko - Μαραθεύτικο 30%

Vineyard - Αμπελώνας:

Owned - Ιδιόκτητος

Altitude - Υψόμετρο: 650m

Vinification and Maturation - Οινοποίηση και Παλαίωση:

3 hours extraction for Maratheftiko and 18 hours for Mataro, each variety fermented in different conditions. Blended and matured for 4 months on fine lees. - 3 ώρες εξαγωγή χρώματος και αρωμάτων για το Μαραθεύτικο και 18 για το Mataro. Η κάθε ποικιλία ζυμώνει ξεχωριστά σε διαφορετικές συνθήκες. Μετά την επιλογή του χαρμανιού το κρασί ωριμάζει για 4 μήνες σε λεπτές οινολάσπες.

Tasting Notes - Γευσιγνωσία:

Light cherry colour, pleasant and vivid aromas of roses, strawberries and cherries. On the palate it is rich and fruity with crisp acidity. - Ανοιχτό κερασί χρώμα, με ευχάριστα και ζωντανά αρώματα ροδοπέταλων, φράουλας και κερασιού. Στόμα πλούσιο και φρουτώδες με δροσιστική οξύτητα.

Food Pairing Suggestions - Συνοδεύει:

Seafood, white meats, pasta with tomato sauce, salads and Asian cuisine. - Θαλασσινά, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με σάλτσα τομάτας, σαλάτες και Ασιατική κουζίνα.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική Θερμοκρασία

Σερβιρίσματος:

8-10°C

Alcohol By Volume - Περιεκτικότητα Σε Αλκοόλ:

13%

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

5.5

pH:

3.4

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

2.9