



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 Μαύρο Καλαβρυτινό

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Αχαΐα»

Ερυθρός Ξηρός, βιολογικός οίνος

Το Μαύρο Καλαβρυτινό παράγεται από την ομώνυμη αυτόχθονη ποικιλία της ορεινής Αιγιάλειας. Τα αμπέλια ηλικίας άνω των 30 ετών, καλλιεργούνται βιολογικά σε πλαγιές με βόρειο προσανατολισμό σε υψόμετρο 850 μέτρων, σε αργιλοχαλικώδη εδάφη, επωφελούμενα από την δροσερή αύρα του Κορινθιακού. Η συγκομιδή γίνεται αρχές Οκτώβρη, αφού το φρούτο φτάσει σε κατάλληλο επίπεδο φαινολικής ωριμότητας. Κλασσική ερυθρή οινοποίηση, ήπιας παρέμβασης, με χαμηλά θειώδη. Αποβοστρύχωση, αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση με τα στέμφυλα σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 20 ημέρες. Ακολουθεί αυθόρμητη μηλογαλακτική ζύμωση, χρήση μόνο του οίνου εκροής, όπου το κρασί μεταφέρεται για να ωριμάσει και να σταθεροποιηθεί φυσικά σε δρύινο οινοποιητή 5 τόνων για 6 μήνες.

Πρόκειται για ποικιλία που δίνει κρασιά με μέτριο ρουμπινί χρώμα, μαλακές τανίνες και μέτριο προς γεμάτο σώμα. Τα αρώματα θυμίζουν κόκκινα και μαύρα φρούτα, άνθη και μπαχαρικά. Αντίστοιχα στο στόμα κόκκινα ζουμερά φρούτα, υποστηριζόμενα από φυσική οξύτητα και βελούδινες τανίνες. Αξίζει να το γευτεί κανείς φρέσκο αλλά και παλαιωμένο, καθώς παρουσιάζει αξιόλογο δυναμικό εξέλιξης, όπου ξεδιπλώνει τον πολύπλοκο γήινο, αλλά πάντα κομψό χαρακτήρα του. Μπορεί να συνδυαστεί με πολλά πιάτα μαγειρευτών με βάση την τομάτα, γλυκόξινο χοιρινό, αλλά και ψάρια με κόκκινη σάλτσα. Σερβίρεται στους 15°C.

(12,5% vol.)

