



EZOUSA MARATHEFTIKO GRIS- MARAΘEYTIKO GRIS

Gris (Blush) Dry – Ανοιχτόχρωμος
Ερυθρωπός Ξηρός

A true innovation: the first Maratheftiko gris (blush) wine in Cyprus. – Μια πραγματική καινοτομία: ο πρώτος ανοιχτόχρωμος ερυθρωπός οίνος από Μαραθεύτικο.

Tasting Notes:

Clear pale salmon in colour. A unique, complex wine with a bouquet and palate of great intensity and depth. Aromas and flavours of wild roses and unripe apples, strawberries and cherries. Exuberant acidity and long aftertaste. Διαυγές με απαλό χρώμα σολομού (σομόν). Οίνος μοναδικός, αρωματικά και γευστικά πολύπλοκος με ένταση και βάθος. Αρώματα και γεύσεις από άγρια τριαντάφυλλα, άγουρα μήλα φράουλες και κεράσια. Νευρώδης οξύτητα και μακρά επίγευση.

Geographical Indication - Γεωγραφική Ένδειξη:

Paphos Regional Wine - Τοπικός Οίνος Πάφου

Varietal Composition - Ποικιλιακή σύνθεση:

Maratheftiko - Μαραθεύτικο 100%

Vinification and Maturation - Οиноποίηση και Παλαίωση:

Classic white wine fermentation. Maturation for 4 months on the lees. - Κλασική λευκή οινόποίηση. Ωρίμανση για 4 μήνες πάνω στις οινολάσπες.

Food pairing suggestions - Πρόταση οινοχών:

Very versatile. Best with seafood, white meats, meze and fried dishes. - Θαλασσινά, λευκά κρέατα, μεζέδες και πιάτα με τηγανιτά.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος :

8-10°C.

Alcohol by volume – Περιεκτικότητα σε αλκοόλ:

13%

