



EZOUSA RED

Red Dry – Ερυθρός Ξηρός

Tasting Notes:

Intense ruby coloured wine with delicious aromas of cherries, violets and wild roses as well as a hint of oak. On the palate it is rich and vibrant with balanced acidity and density, and juicy tannins. - Το έντονο πορφυρό χρώμα και τα ευχάριστα αρώματα κερασιού, βιολέτας και τριαντάφυλλου είναι τα κύρια χαρακτηριστικά ενός οίνου με ήπιες τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και πολύ καλή γευστική πυκνότητα.

Geographical Indication - Γεωγραφική Ένδειξη:

Paphos Regional Wine - Τοπικός Οίνος Πάφου

Varietal Composition - Ποικιλιακή σύνθεση:

Maratheftiko 40%

Syrah 30%

Mourvèdre 30%

Vinification and Maturation - Οινοποίηση και Παλαίωση:

Classic red wine fermentation. Partial maturation for 6 months in oak casks. – Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Μερική ωρίμανση για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Food pairing suggestions - Πρόταση οινοχόων:

Red meats, game, cold cuts, aged cheeses and spicy dishes - Κόκκινα κρέατα, κυνήγι, αλλαντικά, παλαιωμένα τυριά και πιάτα πικάντικα.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος :

14-16°C.

Alcohol by volume – Περιεκτικότητα σε αλκοόλ:

14%

