



EZOUSA SYRAH

Red Dry – Ερυθρός Ξηρός

Tasting Notes:

Deep ruby colour. On the nose dense ripe red and black fruit, flowers and notes of plum and cinnamon. Full and rich bodied with luscious cassis flavours, velvety tannins ending with a nuance of mint chocolate and a long spice and vanilla finish. Βαθυκόκκινο χρώμα. Μύτη ευχάριστη και πυκνή, με αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων και λουλουδιών, με νότες δαμάσκηνου και κανέλας. Γεύση πληθωρική, σώμα πλούσιο, γεύση από χυμώδη φραγκοστάφυλο, βελούδινες τανίνες τελειώνοντας με χροιά μέντας και σοκολάτας και μακρά επίγευση μπαχαρικών και βανίλιας.

Geographical Indication - Γεωγραφική Ένδειξη:

Paphos Regional Wine - Τοπικός Οίνος Πάφου

Varietal Composition - Ποικιλιακή σύνθεση:

Syrah 100%

Vinification and Maturation - Οινοποίηση και Παλαίωση:

Classic red wine fermentation. Maturation for 9 months in oak casks. - Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ωρίμανση για 9 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Food pairing suggestions - Πρόταση οινοχόων:

Red meats, semi-hard cheeses and pasta with creamy sauces - Κόκκινα κρέατα, ημίσκληρα τυριά και ζυμαρικά με κρεμώδη σάλτσες.

Decanting is recommended - Συστήνεται μετάγγιση.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος :

16-18°C.

Alcohol by volume – Περιεκτικότητα σε αλκοόλ:

14%

