



ΕΖΟΥΣΑ ΕΡΟΣ ΜΑΡΑΘΗΦΤΙΚΟ ROSÉ – ΕΡΩΣ ΜΑΡΑΘΕΥΤΙΚΟ ΡΟΖΕ

Rosé Dry – Ερυθρωπός (Ροζέ) Ξηρός

Tasting Notes:

Bright rose-coloured wine with delicious aromas of strawberries, cherries and wild roses. On the palate it is rich and vibrant with the refreshingly crisp acidity so typical of Maratheftiko challenging the senses due to its unique taste. The first rosé Maratheftiko in Cyprus. - Οίνος ερυθρωπός με φωτεινό τριανταφυλλί χρώμα, άρωμα φράουλας, κερασιού και άγριου τριαντάφυλλου. Στόμα πλούσιο, με νεύρο και εξαίρετη αίσθηση φρεσκάδας. Οίνος - πρόκληση, χάρη στην μοναδική του γεύση και στις αισθήσεις που ξυπνά. Το πρώτο ροζέ Μαραθεύτικο στη Κύπρο.

Geographical Indication - Γεωγραφική Ένδειξη:

Paphos Regional Wine - Τοπικός Οίνος Πάφου

Varietal Composition - Ποικιλιακή σύνθεση:

Maratheftiko - Μαραθεύτικο 100%

Vinification and Maturation - Οινοποίηση και Παλαίωση:

Cold maceration and classic white wine fermentation. Maturation for 2 months on the lees - Προζυμωτική κρυοεκχύλιση & κλασική «λευκή» οινοποίηση. Ωρίμανση για 2 μήνες πάνω στις οινολάσπες.

Food pairing suggestions - Πρόταση οινόχων:

Seafood, white meats and meze. - Θαλασσινά, λευκά κρέατα και μεζέδες.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος :

8-10°C.

Alcohol by volume – Περιεκτικότητα σε αλκοόλ:

14%

