



ΕΖΟΥΣΑ ΜΑΡΑΘΗΕΦΤΙΚΟ – ΜΑΡΑΘΕΥΤΙΚΟ (METHARME)

Red Dry – Ερυθρός Ξηρός

Tasting Notes:

A complex wine resulting from the best expression of the grape variety and the Kannaviou microclimate. Vibrant ruby colour, layered aromas of black cherry, mint and thyme. Exuberant and intense flavours with a rich mouthfeel and structure and long finish. - Οίνος πολύπλοκος, στην καλύτερη έκφραση της ποικιλίας και του μικροκλίματος της Κανναβιού. Ζωντανό ερυθρό χρώμα, σύνθετο και πολυεπίπεδο άρωμα πετροκέρασου, μέντας και θυμαριού. Πληθωρική και έντονη νευρώδης γεύση με πλούσια δομή και μακρά επίγευση.

Geographical Indication - Γεωγραφική Ένδειξη:

Paphos Regional Wine - Τοπικός Οίνος Πάφου

Varietal Composition - Ποικιλιακή σύνθεση:

Maratheftiko - Μαραθεύτικο 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, game, semi-hard cheeses and pasta with creamy sauces - Κόκκινα κρέατα, κυνήγι, ημίσκληρα τυριά, και ζυμαρικά με κρεμώδη σάλτσες.

Decanting for 30 minutes is recommended - Συστήνεται μετάγγιση για 30 λεπτά.

Ideal Serving Temperature - Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος :

16-18°C.

Alcohol by volume – Περιεκτικότητα σε αλκοόλ:

14%

