

ΑΝΤΑΡΗΣ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία"

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 5

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάς
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Ποικιλιακή σύνθεση:

60% Αυγουστιάτης, 40% Mourvedre

Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

Μέθοδος παραγωγής:

Κλασσική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας.

Παραγωγή 2015:

4.000 φιάλες

Χρώμα:

Έντονο βαθύ βελούδινο ερυθρό χρώμα

Αρώματα:

Πλούσιο μπουκέτο με αρώματα πιπεριού και βιολέτας σε αρμονία με την κανέλα και τη βανίλια του δρύινου βαρελιού. «Γλυκό» στο ξεκίνημα, με ευλύγιστες ταννίνες, «μέσο» σώμα και επίμονο τελείωμα.

Αρμονικά εδέσματα:

Ψητά κόκκινα και λευκά κρέατα, κυνήγι, πουλερικά, σκληρά τυριά κλπ.

Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.
pH : 3,60
Ολική οξύτητα : 5,8 g/l
Σάκχαρο : 2,5 g/l

Διάρκεια ωρίμανσης:

12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια (Alleir, Never, Vosges)

Δυνατότητα παλαίωσης:

Περισσότερο από 10 χρόνια

Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

Πρόσφατες διακρίσεις:

2010

• Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
"Αντάρης" 2004: Χρυσό

2007

• Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία
"Αντάρης" 2003: Ασημένιο
• ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα
"Αντάρης" 2003: Διάκριση

2006

• Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
"Αντάρης" 2003: Ασημένιο
• PROWEIN: "Anything but Chardonnay"
"Αντάρης" 2003: ★★
• Δ.Δ.Ο. DECANTER WORLD WINE AWARDS, Μ. Βρετανία
"Αντάρης" 2003: Commended

Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

2013, 2011, 2010, 2008, 2006, 2005, 2004, 2003, 2001, 1999

