

## DAPHNE NERA

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

*Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Λετρίνοι"*



**Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 2**

**Αποδεικτική Οίνοποίηση**

**Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας**

**Παραγωγός:**

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 00, Ελλάς  
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,  
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

**Ποικιλιακή σύνθεση:**

Μαυροδάφνη 100%

**Τόπος παραγωγής:**

Επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

**Μέθοδος παραγωγής:**

Κλασική ερυθρή οίνοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας

**Παραγωγή 2012:**

1.900 φιάλες

**Χρώμα:**

Λαμπερό πορφύρο

**Αρώματα:**

Έντονα αρώματα πράσινου πιπεριού, καπνού και δέρματος

**Αρμονικά εδέσματα:**

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

**Χημική ανάλυση:**

Αλκοολικός τίτλος : 13,0 % vol.  
pH : 3,59  
Ολική οξύτητα : 5,2 g/l  
Σάκχαρα : 2,5 g/l

**Διάρκεια ωρίμανσης:**

12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια

**Δυνατότητα παλαίωσης:**

5-8 χρόνια

**Οργανισμός πιστοποίησης:**

Cmi

**Συσκευασία:**

Φιάλη 750 ml

**ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:**

—