



## άωτον | μανδηλαριά 2015

**Είδος** | Οίνος Ερυθρός Ξηρός

**Ποικιλία σταφυλιού** | Μανδηλαριά

**Κατάταξη** | Π.Γ.Ε. - Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης "ΑΤΤΙΚΗ"

**Περιοχή** | Παιανία Αττικής

**Αμπελώνας** | Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 15 στρεμμάτων στα Μεσόγεια της Αττικής.

**Έδαφος** | Κυρίως αμμοαργιλώδες (SC), ελαφρά αλκαλικό.

**Κλίμα** | Εύκρατο, μεσογειακού τύπου με θερμά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες.

**Τρύγος** | 2015 - 1η εβδομάδα του Οκτωβρίου

**Οινοποίηση** | Συγκομιδή των σταφυλιών με το χέρι και μεταφορά στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Κλασική μέθοδος ερυθρής οινοποίησης σε ανοξειδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία.

**Αλκοολικός Τίτλος** | 11,5 % by vol

**Υπολειμματικά Σάκχαρα** | 1,5 g/L

**Ολική Οξύτητα** | 5,3 g/L (τρυγικό οξύ)

**pH** | 3,80

**Χρώμα** | Βαθύ πορφυρό

**Άρωμα** | Λεπτά και διακριτικά αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών.

**Γεύση** | Σκληρό με σκελετό.

**Παλαίωση** | 8 - 10 χρόνια.

**Συνοδεύει** | Κόκκινο κρέας.