

ALMA

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

ΠΓΕ Δράμα

Ποικιλίες

Αγιωργίτικο 60% - Syrah 40%

Τύπος

Ροζέ, Ξηρός

Κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το 2021. «Alma» στα ισπανικά σημαίνει «ψυχή» και πρόκειται για ένα χαρμάνι των ποικιλιών Αγιωργίτικο και Syrah από αμπελοτόπια σε υψόμετρο που φτάνει μέχρι τα 500 μέτρα.

Οινοποίηση

Η απευθείας πίεση και η ζύμωση υπό συγκεκριμένες συνθήκες συντελούν στην πλήρη εκμετάλλευση του δυναμικού των σταφυλιών. Ο αποζυμωμένος οίνος ωριμάζει σε ανοξείδωτες και δρύινες δεξαμενές με τις λεπτές οινολάσπες για 6 μήνες.

Χαρακτηριστικά

Λαμπερό απαλό σομόν χρώμα με ροζ ανταύγειες. Στη μύτη παρουσιάζει έντονα αρώματα εσπεριδοειδών με κυρίαρχο το γκρέιπφρουτ, το σαγκουίνι αλλά και στοιχεία πυρηνόκαρπων φρούτων, όπως το ροδάκινο. Στο στόμα είναι ανάλαφρο, με τονισμένη οξύτητα, που προσδίδει μια αίσθηση φρεσκάδας. Η επίγευση έντονα φρουτώδης με μεγάλη διάρκεια, ενώ ταυτόχρονα ο ικανοποιητικός όγκος του ισορροπεί το αποτέλεσμα δίνοντας πολλές δυνατότητες για αρμονία με φαγητό. Συνιστάται να καταναλωθεί κατά τα πρώτα 3 χρόνια της ζωής του.

Θερμοκρασία Σερβίσιματος

8 - 10°C

Συνδυασμός με φαγητό

Θαλασσινά, όπως γαρίδες και καραβίδες, μικρά τηγανιτά ψάρια, φρουτοσαλάτες και ιδανικό ως απεριτίφ.

Σημαντικά Βραβεία

Gold (Concours Mondial de Bruxelles, Asia Wine Trophy)

