

Ксиномавро Науса

Xinomavro Naoussa



Произход

Държава	Гърция
Винен регион	Науса
Винарна	Бутари

Технически данни

Сортов състав	Ксиномавро
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Студена мацерация за 24 часа. Контролирана алкохолна ферментация с подобрани дрожди при температура от 20 до 27 C. Деликатна екстракция с няколко изпомпвания преди началото на ферментацията за 7 до 10 дни, последвана от малолактична ферментация.
Отлежаване	Отлежава в стари френски дъбови бъчви в продължение на 12 месеца.

Описание

Накратко

„Ксиномавро“ произлиза от думите „xíno“ (кисело) и „мавро“ (черно). Сортът има много изненадващ характер. Вината стават впечатляващи след стареенето си в бутилка и са яркочервени на цвят, с изразени танини, плътна структура, забележителна свежест и истински елегантни. Същността на характера на сорта е комплекс от аромати на червени плодове, както и нотки на цветя, домати, маслини, сушени сини сливи, тютюн и ядки. Съзряването на виното в дъб носи и фини нотки на подправки. Потенциалът за отлежаване в бутилка на тези вина е забележителен.

Дегустационни бележки

Вино с полупрозрачен, но наситен червен цвят. На нос: изобилие от свежи аромати, доминирани от червени зрели плодове - червени горски плодове и зрели череши, обогатени от нотка на сушени домати и сливи. Комплексността на нос е подсилена от нотки на канела, черен пипер, черна маслина и много фина ванилия. Наситено и плътно тяло с много добър баланс между киселинност и хрупкави танини, които омекват с годините. Отлично вино за продължително съхранение.

Съчетание с храна

Постоянно присъствие на гръцката трапеза от почти век, това вино се вписва отлично в ежедневната храна и традиционните гръцки ястия.

Бележки

