

# MEGA SPILEO III CUVÉE

## МЕГА СПИЛЕО III КЮВЕ



### Вино красное полусухое

**Аппелласьон:** Греция, Пелопоннес, Ахайя PGI

**Сорта винограда:** 40% Мавродафни,  
40% Каберне Совиньон, 20% Агиоргитико

**Возраст лоз:** более 15 лет

**Содержание алкоголя:** 14,5%

**Остаточный сахар:** 11 г/л



Компания CAVINO S.A. была основана в 1958 году в городе Эгио на п-ове Пелопоннес. Сегодня, CAVINO, являясь национальным лидером по производству и экспорту вин. Компания была удостоена наградой Лучшая винодельческая компания Греции «The Best Greek Winery» в 2009 году журналом IWS.

В 1999 году акционеры компании CAVINO Янис и Теодорос Анастасиус основали Domain Mega Spileo - линейка вин с исторического виноградника монастыря Мега Спилео, расположенного над ущельем на высоте 800 метров в районе города Калаврита. Вина Domain Mega Spileo являются высшим достижением компании в области виноделия и получают многочисленные награды на международных конкурсах по всему миру.

Монастырь Мега Спилео был основан в 4-м веке двумя монахами, и несмотря на свою трудную историю, был сохранен до нашего времени. Название монастыря было дано от одноименного скалистого массива горного хребта Хельмос, на котором возвышается монастырь, поражая своим видом даже самого равнодушного посетителя.

### Терруар:

виноградники площадью 20 га разместились в местечке Ловас на горном плато, нависшем над ущельем Вурайкос на высоте свыше 800 метров.

### Винификация и выдержка вина:

виноград бережно собирается и доставляется на винодельню, где сортируется и производится гребнеотделение. Проводится холодная предферментационная мацерация. Вино выдерживается 9 месяцев в бочках из французского и американского дуба. Затем еще 24 месяца в бутылках.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий красный, с фиолетовым оттенком.

**Аромат:** выразительные ноты красных и черных ягод, ванили.

**Вкус:** насыщенный, с бархатными танинами, нотами бисквита, сладких специй.

### Гастрономические рекомендации:

Хорошо различными мясными блюдами и выдержанными сырами.

Температура подачи: 18-20°C.



### Оценки и рейтинги:

Berliner Wein Trophy'16 - Золотая Медаль.

