

DOMAIN MEGA SPILEO

ДОМЕН МЕГА СПИЛЕО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Achaia PGI

Сорта винограда: 60% Мавродафни, 40% Мавро Калавритино

Содержание алкоголя: 13,5%

Возраст лоз: более 15 лет

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; контакт с кожей (жмыхом) вплоть до окончания алкогольного брожения. Вино выдерживается 20 месяцев в бочках из американского и французского дуба. Вино не фильтруется и не подвергается холодной стабилизации.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий красный.

Аромат: Богатый букет с нотами мармелада, крыжовника, лаврового листа, белого перца, древесными ароматами, нотами ванили и шоколада.

Вкус: Насыщен мягкими танинами и фруктовыми ароматами.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо различными мясными блюдами и выдержанными сырами.

Температура подачи: 18-20°C.



Оценки и рейтинги:

The Wine Advocate'10 – 93 балла.

