



## VINHOS PREMIUM

### NEMEA RESERVE

NEMEA GRANDE RESERVE  
ATELIER RED  
ATELIER LAGORTHI BRANCO  
RIESLING  
NEMEA AGIORGITIKO  
NAOUSSA XYNOMAVRO  
MANTINIA MOSCHOFILERO  
PATRAS RODITIS  
DYO ROES TINTO SECO BIO  
CABERNET SAUVIGNON IGP ACAIA  
SYRAH IGP ACAIA  
SAUVIGNON BLANC IGP ACAIA  
CHARDONNAY IGP ACAIA

## NEMEA RESERVE

**Variedades:** Agiorgitiko 100%

**Denominação de Origem Protegida (P.G.I.):** Nemea

**Tipo:** vinho tinto seco

**Vinhedos:** Sub-montanhoso em Nemea altitude entre 400-600 metros, pequenos vinhedos

**Período de colheita videira:** meados de setembro 22-24 ° Brix

### Na Vinícola

Após a parte, as uvas são prensadas e permanecem no tanque até ao final da fermentação. Em seguida, o vinho novo é trazido para a adega de fermentação maloláctica e maturado em barricas de carvalho francês e americano. O vinho permanece lá por cerca de 14 meses. É então engarrafado e permanece engarrafado durante, pelo menos, 12 meses.

### Potencial de envelhecimento

Ele está pronto para beber agora, mas nos próximos três anos irá adicionar complexidade e finesse ao vinho. Transfusão com cuidado para a "carafe" ou "decanter" 1 hora antes de servir é altamente recomendado.

### Características

Cor púrpura com tons vermelhos vibrantes. Notas aromáticas de xarope de frutas vermelhas, lavanda, chocolate escuro. Elegante, com boa estrutura e taninos macios. O acabamento oferece um longo pós-gosto de frutas assadas.

### Harmonização

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, guisados ou pratos de queijo.



Safra 2013. Jantar MSC Ópera em 23/10/2016.