

# Μαυροδάφνη Πατρών «601» Reserve

## Οίνος

Διαυγής εμφάνιση και βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα σε φρουτώδη φόντο αρωμάτων, μικτών ξηρών φρούτων με έντονες χροιές από καρύδι. Οι γεύσεις των γλυκών σταφίδων, των ξηρών σύκων και των χουρμάδων κυριαρχούν σε ένα κομψό συνδυασμό, ενώ γευστικά ξετυλίγεται προς ένα τελείωμα, το οποίο φαίνεται να φέρνει αυτές τις θαυμάσιες γεύσεις σε μια μεγάλη διάρκειας επίγευση.

## Τρύγος

1999

## Ποικιλία

Μαυροδάφνη 100%.

## Οινοποίηση

Σύμφωνα με τον παραδοσιακό τρόπο του ενισχυμένου γλυκού κρασιού. Ζύμωση έως 4 αλκοολικούς βαθμούς και διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης, με την προσθήκη οινικού οινοπνεύματος. Έτσι η γλυκύτητα του οίνου Μαυροδάφνη οφείλεται αποκλειστικά στα σάκχαρα των σταφυλιών, ενώ το μπουκέτο του συνδυάζει τα αρώματα των σταφυλιών με αυτά της μερικής ζύμωσης και παλαίωσης.

## Ιδανικό Ταίριασμα

Ιδανικός ως απεριτίφ, με ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα δαμάσκηνα, αλλά και ως επιδόρπιος οίνος, συνοδεύοντας άριστα κόκκινα φρέσκα φρούτα (π.χ. φράουλα, κεράσι), μαλακές γραβιέρες ή τυριά τύπου μπλε, παγωτό καϊμάκι και σιρόπι βύσσινο, γλυκά με καφέ και σοκολάτα. Σερβίρεται στους 12 - 14°C.

