

## Μαυροδάφνη Πατρών «601» Grand Reserve

### Οίνος

Ένα βαθύ καφετί χρώμα, ένδειξη της παλαιότητας αυτού του οίνου σε συνδυασμό με ένα εξευγενισμένο σύνθετο μπουκέτο από σταφίδες και ξηρά μικτά φρούτα όπως σύκο, δαμάσκηνα και καρύδια. Στρογγυλό, σταθερό, κομψό, απαλό, πλούσιο είναι οι εντυπώσεις του στόματος από αυτό το σημαντικά σύνθετο, πλούσιο κρασί. Η ατελείωτη επίγευση του θα διατηρείται ακόμα και μετά από πολλή ώρα.

### Εσοδεία

1979

### Ποικιλία

Μαυροδάφνη 100%.

### Οινοποίηση

Σύμφωνα με τον παραδοσιακό τρόπο του ενισχυμένου γλυκού κρασιού. 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 aperitif, με καβουρδισμένα αμύγδαλα, αποξηραμένα σύκα, foie gras, αλλά και ως επιδόρπιος οίνος ταιριάζει εξαιρετικά με πεπόνι, ροκφόρ, κρέμα καραμελέ, πικρό κέικ σοκολάτας με παγωτό βανίλια.

Σερβίζεται σε θερμοκρασία 12-14°C.

