



THYMIPOULOS
VINEYARDS

ROSE DE XINOMAVRO 2013

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Παράχθηκε από ένα αμπελοτόπι, βορειο-ανατολικής έκθεσης, φυτεμένο στην περιοχή της Φυτειάς πριν από 26 χρόνια.

ΥΨΟΜΕΤΡΟ

500m

ΕΔΑΦΗ

Σχιστολιθικά - γρανιτικά

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ

Το μεγάλο υψόμετρο σε σχέση με την υπόλοιπη ζώνη, παρέχει χαμηλότερες μέσες θερμοκρασίες. Το μεγάλο θερμομετρικό εύρος σε συνδιασμό με την συνεχή κυκλοφορία αέρα από το όρος Βέρμιο διατηρούν

φρέσκα χαρακτηριστικά στο σταφύλι διατηρώντας τα συγχρόνως υγιή.

ΤΡΥΓΟΣ

10 Οκτωβρίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια διαχωρίζονται από το τσαμπί, και εκχυλίζονται για 8-10 ώρες. Η ζύμωση πραγματοποιείται με γηγενείς ζύμες.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Σε γαλλικά βερέλια 500 λίτρων για 4 χρόνια.

ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ:
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ, ΞΗΡΟΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ:
Π.Γ.Ε. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
100% ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΑΛΚΟΟΛ:
12,5%



ΤΡΙΛΟΦΟΣ 591 00, ΗΜΑΘΙΑ
Τ: 2331 093 604, 693 206 4161

E: info@thymiopoulosvineyards.gr
www.thymiopoulosvineyards.gr