



# ΠΡΟΡΩΓΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

**Τύπος κρασιού:** Ροζέ Ξηρός

**Ποικιλία:** Αγιωργίτικο 10%, Ροδίτης 75%, Μοσχάτο 15%

**Περιοχή:** Από αμπελώνες της Κορινθίας και της Αχαΐας

**Οινοποίηση:** Συνοινοποίηση ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 15° C - 17° C

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Απαλό ροζέ τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα φρούτων και τριαντάφυλλου φρέσκο στο στόμα με δυνατό σώμα και επίγευση.

**Προτάσεις σερβιρίσματος:** Σερβίρεται στους 10° C - 12° C

**Αλκοολικός βαθμός:** 11,5%