



GENERAL INFORMATION

Origine	Mer Egée -- Elaziğ
Grape Varieties	50% Cabernet Sauvignon 50% Öküzgözü
Viticulture	Old vinyards
Fermentation	macération and fermentation en reservoirs stainless
Production	10.000 bouteilles

ANALYSES

Alcohol	13,0% (V/V)
T. Acidity	2,75 g/l (Sulphuric acid)
pH	3,75
V. Acidity	0,26 g/l (Sulphuric acid)
SO₂(F)	24 mg/l
SO₂(T)	68 mg/l
Sucre	
Résiduel	2,6 g/l

NOTES DÉGUSTATION

Couleur	Fuschia brillant
Nez	Fruits rouges et épices fraîches.
Bouche	Notes de fruits rouges. Bien balancé, les tannins sont souples et bien équilibrés avec une finale sur les épices.

Accords mets & vins

Le Myrina rouge sera a son meilleur servi à 16 -18° C. Notre myrina rouge grâce à sa souplesse sera parfait comme apéro. Il s'ccordera aussi bien avec viandes rouges grillées, pates bognolese et charcuteries.