

Tsantali Kanenas Red

Hellas



Evangelos Tsantalis vinhus og destilleri ble grunnlagt i 1890 i Thrace, som ligger i det østlige Hellas. I 1945 etablerte Tsantali et destilleri i Thessaloniki og i 1970 ble vinhuset i Naousa grunnlagt. Idag er det 3. generasjon som viderefører grunnleggerens visjoner gjennom å lage førsteklasses viner, tsipouro og ouzo. Omsorg og hengivenhet for yrket står i fokus, alltid med den samme hemmelige oppskriften. Første eksport av Tsantali-viner skjedde i 1973.

I 1991 overtok Tsantali vinhuset Rapsani, - beliggende på Olympus-fjellet, fra det greske landbruksdepartementet.

Mavroudi er en lokal drue som sammen med vinmarken der den vokser ble gjenopplivet av Tsantali-familien på midten av 1990-tallet.

Mavroudi betyr svartaktig på gresk og beskriver vinens dype røde farge.

Type	Rødvin
Produsent	Tsantali
Årgang	2018
Druetyper	Mavroudi 50%, Syrah 50%
Vinifikasjon	Klassisk rødvinsvinifikasjon. Gjæring i ca. 8 dager, skallkontakt i 1-2 dager.
Lagring	Lagret 12 måneder på 300 liters eikefat. 95% franske eik (50% ny og 50% andre og tredje gangs brukte fat). Deretter 4 måneder på flaske før lansering.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 1,8 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Rik aroma av ville bær, modne mørke kirsebær og kryddertoner. Intens og kompleks nese. God munnfølelse og bløte tanniner. Fyldig vin med god balanse og myk finish.
Serveringstemperatur	16-18 grader
Passer til	Passer godt til rødt kjøtt, fugl og småvilt samt oster.
Webseite	www.tsantali.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 7657201	EPD-nr	Pris Vinmonopolet kr. 239,90
Antall i kasse 6	Sortiment	Vectura nr	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment