

# GIFT PACK



## EHOS Doppio Magnum da LT 3,0 in elegante cassetta di legno

### IGP- CALABRIA ROSSO

Le cultivar del Merlot, del Cabernet Sauvignon e del Gaglioppo, cresciute ed allevate sul terrazzo marino del promontorio di Punta Alice, davanti alla casa dei vini Senatore, guardano il mare ed il sole sorgente dello Jonio, mentre i venti di tramontana, grecale e scirocco, soffiano le salutari brezze che assicurano salubrità e naturalità a questo vino. Le uve sono raccolte rigorosamente a mano e coltivate con ridotta produzione per ceppo nei nostri vigneti. L'attenta vinificazione con crio-macerazione e l'affinamento in barriques, fanno dell'Ehos un vino moderno ed elegante, di grande versatilità negli abbinamenti con i piatti della cucina mediterranea. Si consiglia di ossigenare il vino prima della degustazione. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.



### CERTIFICATO Concorso Internazionale di degustazione Concorso Enologico Internazionale 2013

Effettuato da

**selection**

Un'ottima valutazione di

★★★★

ha raggiunto:

2009 Ehos IGP Calabria Rosso

Senatore Vini,

Ciò Marina

Primo, settembre 2013

Giuseppe Senatore

Senatore Vini



# EHOS

AREA DI PRODUZIONE	Cirò Marina (Kr), Località "San Lorenzo" e "Monaco".
VARIETA' DELLE UVE	Cabernet Sauvignon, Merlot, Gaglioppo; allevamento a spalliera con cordone speronato, sesto di impianto 2,20 mt x 0,85 mt, terreno medio impasto calcareo, 5000 ceppi circa per ettaro con resa in uva di 70 q.li.
VINIFICAZIONE	Epoca di raccolta: seconda decade di agosto e prima di settembre. Vinificazione con crio-macerazione del pigiato e fermentazione a temperatura controllata in acciaio, pressatura soffice.
AFFINAMENTO	In acciaio con microossigenazione, affinamento in piccole botti di rovere francese per 12 mesi e permanenza in bottiglia prima della messa in commercio.
DATI ANALITICI	Alcool 13,5% vol. - Estratto secco 33gr/lit - Acidità totale 5,50 gr/lit - SO2 totale 110 mg/lit - Ph 3.55.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino intenso, profumo ampio con lieve componente erbacea mista a sentori di lampone, di mora, di ciliegia e di viola; il gusto è morbido, con buona struttura e con piacevole tannicità.
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	Si abbina egregiamente con primi piatti saporiti, secondi piatti di carne, formaggi stagionati e pesce alla griglia. Servire ad una temperatura di 18-20 °C.

AREA OF PRODUCTION	Cirò Marina (Kr), Districts "San Lorenzo" and "Monaco".
VARIETY OF GRAPES	Cabernet Sauvignon, Merlot, Gaglioppo; breeding to espalier single cord spurred, rendered to sixth implantation of 2,20 mt x 0,85 mt, medium mixture calcareous land, about 5000 stubs for hectare with a grape yield of 70 quintals.
VINIFICATION	Harvest time: second week of August and first of September; vinification with cryo-maceration of the pressed grapes and fermentation in steel containers at controlled temperature, soft pressing.
REFINEMENT	In steel containers with micro-oxygenation and then in small french oak barrels for 12 months, bottle aging before being put on the market.
ANALYTICAL DATA	Alcohol 13,5% vol. - Dry extract 33 gr/lit - Total Acidity 5,50 gr/lit - Total SO2 110 mg/lit - Ph 3.55.
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Deep ruby red color, wide scent slightly grassy mixed with hints of raspberry, blackberry, cherry and violet, smooth flavor with a good structure and a pleasant tannicity.
GASTRONOMY COMBINATIONS	It goes very well with tasty first courses, meat dishes, aged cheeses and grilled fish. Serve at a temperature of 18-20 °C.