# Μαυροδάφνη Πατρών «601» Grand Reserve

**Οίνος**
Ένα βαθύ κεραμιδί χρώμα, ένδειξη της παλαιότητας αυτού του οίνου σε συνδυασμό με ένα εξευγενισμένο σύνθετο μπουκέτο από σταφίδες και ξηρά μαύρα φρούτα όπως σύκα, δαμάσκηνα και καρύδια. Στρογγυλό, σταθερό, κομψό, απαλό, πλούσιο είναι οι εντυπώσεις του στόματος από αυτό το σημαντικό σύνθετο, πλούσιο κρασί. Η επίμονη επίγευσή του θα διατηρείται ακόμα και μετά από πολλή ώρα.

**Εσοδεία**
1979

**Ποικιλία**
Μαυροδάφνη 100%.

**Οινοποίηση**
Σύμφωνα με τον παραδοσιακό τρόπο του ενισχυμένου γλυκού κρασιού. Διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης, με την προσθήκη οινικού αποστάγματος. Έτσι η γλυκύτητα του οίνου Μαυροδάφνη οφείλεται αποκλειστικά στα σάκχαρα των σταφυλιών, ενώ το μπουκέτο του συνδυάζει τα αρώματα των σταφυλιών με αυτά της μακράς ζύμωσης και παλαίωσης.

**Ιδανικό Ταίριασμα**
Ιδανικός ως aperitif, με καβουρδισμένα αμύγδαλα, αποξηραμένα σύκα, foie gras, αλλά και ως επιδόρπιος οίνος ταιριάζει εξαιρετικά με πεπόνι, φράουλες, κρέμα καραμελέ, πικρή σοκολάτα, σοκολάτες με παγωτό βανίλια.
Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-14°C.