



ΣΧΟΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ: Βαθύ ρουμπινί με πορφυρές ανταύγειες.

ΑΡΩΜΑ: Πολύπλοκος αρωματικός χαρακτήρας που θυμίζει μαύρο κεράσι και βατόμουρο ενώ πλαισιώνεται από πιο ώριμους χαρακτήρες σοκολάτας.

ΓΕΥΣΗ: Πλούσιο σώμα, απαλές τανίνες, εξαιρετική ισορροπία και μακρά αρωματική επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ: Συμπληρώνει άψογα ένα πιάτο κοτόπουλου και χοιρινού κρέατος, ιδανικά μαγειρεμένου στη σχάρα. Συνδυάζεται επίσης με πιάτα τυριών και αλλαντικών.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 14-16°C

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΔΑΦΟΣ : ποικίλλουν, από όξινα σχιστολιθικά έως αργίλασβεστώδη.

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΦΥΤΩΝ : 30-50 έτη

ΑΠΟΔΟΣΗ : 10.000 kg/ha

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το Αγιωργίτικο και το Cabernet Sauvignon επιλέγονται από συγκεκριμένα αμπελοτόπια στην Πελοπόννησο.

Οινοποιούνται χωριστά οι ποικιλίες και στο τέλος της ωρίμανσης γίνεται το master blend. Ωριμάζει σε ανοξείδωτες δεξαμενές χωρίς πέρασμα από βαρέλια για να διατηρήσει στο μέγιστο τον φρουτώδη χαρακτήρα.

ΣΗΜΕΙΟ ΣΤΙΞΗΣ ΕΡΥΘΡΟ 2020

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon

ΣΟΔΕΙΑ: 2020

ΠΕΡΙΟΧΗ: Πελοπόννησος

ΧΩΡΑ: Ελλάδα

ΕΝΔΕΙΞΗ : ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
(Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΑΛΚΟΟΛΗ : 13%

ΠΗΤΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ : 0,41 meq/lit acetic acid

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ : 4,9 gr/lit tartaric acid

pH: 3.72

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2.5 gr/lit

ΟΛΙΚΟ SO₂: 90 ppm