

NEMEA 2022



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κατάταξη:

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα

Ποικιλίες:

100% Αγιωργίτικο

Αμπελώνες:

Νεμέα σε ύψος 650 μ.

Τύπος εδάφους:

Αργιλώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος):

32 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις:

900 kg/στρ. (54 hl/ha)

Τρύγος:

Μέσα Σεπτεμβρίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 23°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 12 μέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια. Ωρίμανση σε δεύτερης χρήσης γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες. Παραμονή μετά την εμφιάλωση για 2 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.

Αλκοολικός τίτλος: 13.5%

pH: 5.51

Ολ. οξύτητα (TA): 5.54 g/l

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι λαμπερό, βαθύ ρουμπινί. Στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα βατόμουρου, μαύρου φραμπούζ και ώριμης φράουλας με άγγιγμα ταμπάκο και μπαχαρικών όπως γαρύφαλλο και κανέλα. Μεσαίου σώματος με κομψή δομή, ισορροπημένη οξύτητα και πολύ ώριμες, στρογγυλές τανίνες. Η επίγευση είναι μεσαίας διάρκειας, όπου κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα και ακολουθούν αρώματα γλυκιάς βανίλιας και μαύρου πιπεριού.