

ΑΚΡΕΣ ΡΟΖΕ 2025



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κατάταξη:

Ποικιλιακός Οίνος

Ποικιλίες:

70% Αγιωργίτικο 30% Μοσχοφίλερο

Αμπελώνες:

Αγιωργίτικο: Ορεινή Κορινθία σε ύψος 850 μ.,
Μοσχοφίλερο: Μαντινεία σε ύψος 750 μ.

Τύπος εδάφους:

Αγιωργίτικο: Ασβεστόχο,
Μοσχοφίλερο: Αμμώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος):

Αγιωργίτικο: 30 έτη,
Μοσχοφίλερο: 32 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις:

Αγιωργίτικο: 900 kg/στρ. (58.5 hl/ha),
Μοσχοφίλερο: 900 kg/στρ. (63hl/ha)

Τρύγος:

Τέλη Σεπτεμβρίου – Αρχές Οκτωβρίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Προζυμωτική εκχύλιση για 12 ώρες στους 16°C για το Μοσχοφίλερο. Ανάμειξη και αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 17°C. Αναστολή της μηλογαλακτικής ζύμωσης. Σύντομη παλαίωση πάνω στις φίνες οινολάσπες. Πύμα βιδωτό.

Αλκοολικός τίτλος: 12%

pH: 3.24

Ολ. οξύτητα (TA): 5.53 g/l

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι λαμπερό, ανοιχτό κερασί με ροδαλές ανταύγειες. Η μύτη είναι ζωντανή, γεμάτη καθαρότητα με αρώματα ώριμων κερασιών και φραμπούαζ με νύξεις ανθέων και νότες ροδοπέταλου. Το στόμα είναι μεσαίου σώματος με μεσαία προς υψηλή οξύτητα και μια ελαφρά αίσθηση πολύ ώριμων τανινών. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης μαζί με νύξεις γλυκού γρασιδιού και τσικλόφουσκας. Η επίγευση έχει μεσαία διάρκεια και συνεχή εξέλιξη, οδηγώντας στην πολυπλοκότητα.