

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ 2024



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Protected Geographical Indication (PGI) Peloponnese

Cépages:

70% Agiorgitiko 30% Moscofilero

Vignobles:

Agiorgitiko: Corinthia at a 2,132ft of altitude

Moscofilero: Mantinia at a 2,400ft of altitude

Type de sol prédominant:

Agiorgitiko: Calcareous

Moscofilero: Sandy

Age de la vigne (En Moyenne):

Agiorgitiko: 28 ans

Moscofilero: 30 ans

Rendements:

Agiorgitiko: 58,50 hl/ha

Moscofilero: 63 hl/ha

Dates de vendange:

Fin septembre - début octobre

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération pré-fermentaire pendant 6 heures à 16°C pour le Moscofilero. Assemblage et fermentation alcoolique en cuves inox à 17°C. Inhibition de la fermentation malolactique. Elevage court sur lies fines.

Alcohol vol: 12%

pH: 3.3

Total acidity: 5.7 gl

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe limpide d'un rouge cerise pâle aux reflets roses. Le nez est vif, plein de clarté aux senteurs de cerises mûres et de framboises avec des nuances de fleurs et des notes de pétale de rose. La bouche est de corps moyen, à l'acidité moyenne à élevée avec une légère sensation de tanins mûrs. Les arômes de la bouche suivent ceux du nez avec des pointes de gazon frais et de chewing-gum. La finale est de durée moyenne et une évolution continue, conduisant à la complexité.