

FLEVA 2024



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κατάταξη:

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

Ποικιλίες:

100% Syrah

Αμπελώνες:

Ορεινή Αχαΐα σε ύψος 650 μ.

Τύπος εδάφους:

Αμμοαργιλοπηλώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος):

19-25 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις:

600 kg/στρ. (33.60 hl/ha)

Τρύγος:

Αρχές Σεπτεμβρίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 23°C. Μεταζυμωτική εκχύλιση στους 20°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 15 μέρες, πραγματοποίηση και ολοκλήρωση της μηλογαλακτικής ζύμωσης σε βαρέλια. Ωρίμανση sur lie σε καινούρια δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.

Αλκοολικός τίτλος: 14.5%

pH: 3.48

Ολ. οξύτητα (TA): 5.3 g/l

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χρώμα τόσο βαθύ ερυθρό, σχεδόν αδιαπέραστο – προδιαθέτει για την πικρότητα του κρασιού. Η μύτη πλούσια με άμεση επαφή σε κόκκινα φρούτα, όπως βατόμουρο, μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο. Ο αρωματικός χαρακτήρας συμπληρώνεται με νότες μπαχαρικών, απίθανη ένταση μαύρου πιπεριού, γλυκόριζα, γαρίφαλο, θυμάρι, φύλλα δάφνης, νότες τρούφας, μαύρης σοκολάτας και καπνού. Στο στόμα επιβεβαιώνεται το αρωματικό πλάτος, το νεύρο και η οξύτητα του κρασιού. Οι ώριμες τανίνες συνοδεύονται από όγκο και πολυπλοκότητα. Έτοιμο να συνδυαστεί με ώριμα κόκκινα κρέατα στη σχάρα και έντονα πιάτα κυνηγιού.