

FLEVA 2021

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Κατηγορία: Ερυθρός

Κατάταξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

Πελοπόννησος

Ποικιλίες: 100% Syrah

Αμπελώνες: Ορεινή Αχαΐα σε ύψος 650 μ.

Τύπος εδάφους: Αμμοαργιλοπηλώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος): 16-22 έτη

Στρεμματικές αποδώσεις: 600 kg/στρ. (36hl/ha)

Τρύγος: Αρχές Σεπτεμβρίου

Αλκοολικός τίτλος: 14.50%

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5.80 g/l

pH: 3.56

Οινοποίηση/Ωρίμανση: Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξείδωτες 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.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα τόσο βαθύ ερυθρό, σχεδόν αδιαπέραστο – προδιαθέτει για την πυκνότητα 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.

