

## ΛΑΒΥΡΙΝΘΟΣ 9922



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Κατάταξη:**

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

**Ποικιλίες:**

80% Αγιωργίτικο 20% Cabernet Sauvignon

**Αμπελώνες:**

Νεμέα σε ύψος 700 μ.

**Τύπος εδάφους:**

Πετρώδες

**Ηλικία φυτών (μέσος όρος):**

Αγιωργίτικο: 37-73 έτη,

Cabernet Sauvignon: 44 έτη

**Στρεμματικές αποδόσεις:**

Αγιωργίτικο: 450 kg/στρ. (22.50hl/ha),

Cabernet Sauvignon: 500 kg/στρ. (27.50 hl/ha)

**Τρύγος:**

Μέσα Σεπτεμβρίου

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Σε ειδικό βαρέλι 1.000 λίτρων, διαδοχικές χρονιές Μέγα Οίνου ωριμάζουν μαζί. Το 2001, αυτό το βαρέλι γεμίστηκε με Μέγα Οίνο του 1999. Απο τότε, κάθε χρόνο, αφού ετοιμάζεται το τελικό χαρμάνι του Μέγα Οίνου που πρόκειται να κυκλοφορήσει στην αγορά, μία συγκεκριμένη ποσότητα απομακρύνεται από αυτό το βαρέλι και τη θέση του παίρνει το καινούργιο χαρμάνι. Το κρασί ωριμάζει στο βαρέλι μέχρι η επόμενη χρονιά του Μέγα Οίνου αποσυρθεί από τα καινούργια γαλλικά βαρέλια στα οποία παλαιώνει για 18 μήνες. Μετά την εμφιάλωσή του, ο Λαβύρινθος παραμένει στο κελάρι του Κτήματος για άλλους 12 μήνες.

Αλκοολικός τίτλος: 14%

pH: 3.45

Ολ. οξύτητα (TA): 6.65 gl

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι βαθύ, κόκκινο πορφυρό με μερικές κεραμιδί ανταύγειες. Στη μύτη είναι ώριμο, συμπυκνωμένο, με βάθος και τεράστια πολυπλοκότητα. Ο αρωματικός χαρακτήρας είναι εστιασμένος στα ώριμα κόκκινα φρούτα που εκφράζονται ως βύσσινο, βατόμουρο και κεράσι μαζί με μπαχαρένιους χαρακτήρες όπως μοσχοκάρυδο, κανέλα και μαύρο πιπέρι. Νότες βοτάνων και κέδρου ξεδιπλώνονται. Στο στόμα είναι παχύ, γεμάτο, μαλακό με καλά δομημένες τανίνες και ζωηρή οξύτητα. Τόσο ώριμο, αλλά και τόσο νέο ταυτόχρονα. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν πιστά αυτά της μύτης με όλα τα χαρακτηριστικά ακόμη πιο τονισμένα. Η επίγευση έχει κομψότητα, δύναμη και πολυπλοκότητα, δίνοντας την αίσθηση ότι θα κρατήσει για πάντα.