

ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ 2020

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Κατηγορία: Ερυθρος

Κατάταξη: Προστατευομενη Γεωγραφικη Ένδειξη (ΠΓΕ)

Πελοποννησος

Ποικιλίες: 80% Αγιωργιτικο 20% Cabernet Sauvignon

Αμπελώνες: Νεμεα σε υψος 700 μ.

Τύπος εδάφους: Πετρωδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος): Αγιωργιτικο: 35-71 ετη /

Cabernet Sauvignon: 42 ετη

Στρεμματικές αποδώσεις: Αγιωργιτικο: 450 kg/στρ.

(22,50hl/ha) / Cabernet Sauvignon: 500 kg/στρ. (27,50 hl/ha)

Τρύγος: Μεσα Σεπτεμβριου

Αλκοολικός τίτλος: 14.50%

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 6.13 g/l

pH: 3.50

Οινοποίηση/Ωρίμανση: Αλκοολικη ζυμωση και εκχυλιση σε ανοξειδωτες δεξαμενες στους 23°C. Μεταζυμωτικη εκχυλιση στους 20°C. Συνολικος χρονος εκχυλισης: Αγιωργιτικο 25 μερες, Cabernet Sauvignon 20 μερες. Πληρης μηλογαλακτικη ζυμωση σε βαρελια. Ωριμανση σε καινουρια γαλλικα βαρελια για 18 μηνες, εκ των οποιων οι 4 sur lie. Μετα την εμφιαλωση, παραμονη για 6 μηνες στο κελαρι του Κτηματος.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρωμα εντονο βαθυ γκρενα με ανταυγειες μπλε χρωματος. Η μυτη εχει βαθος, συμπυκνωση, πολυπλοκοτητα, αλλα και φινετσα. Αρωματα κοκκινων και μαυρων φρουτων. Όπως σμεουρο και κερασι, βατομουρο και μυρτιλο μαζι με μπαχαρενιους χαρακτηρες, ταμπακο και νοτες δερματος. Στο στομα ειναι μεταξενιο μαρωμαλεο με ευγενικες τανινες και ισορροπημενη οξυτητα, αναδεικνυονται τα αρωματα των κοκκινων και μαυρων φρουτων, γαριφαλου, μαυρου πιπεριου και ενα αγγιγμα βοτανων. Η επιγευση εχει μεγαλη διαρκεια με τεραστια πολυπλοκοτητα.

