

## ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ 2022



## 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

Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 23°C. Μεταζυμωτική εκχύλιση στους 20°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης: Αγιωργίτικο 25 μέρες, Cabernet Sauvignon 20 μέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια. Ωρίμανση σε καινούρια γαλλικά βαρέλια για 18 μήνες, εκ των οποίων οι 4 sur lie. Μετά την εμφιάλωση, παραμονή για 6 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.

Αλκοολικός τίτλος: 14%

pH: 3.47

Ολ. οξύτητα (TA): 6.3 gl

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χρώμα έντονο βαθύ γκρενά με ανταύγειες μπλε χρώματος. Η μύτη έχει βάθος, συμπύκνωση, πολυπλοκότητα, αλλά και φινέτσα. Αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων. Όπως σμέουρο και κεράσι, βατόμουρο και μύρτιλο μαζί με μπαχαρένιους χαρακτήρες, ταμπάκο και νότες δέρματος. Στο στόμα είναι μεταξένιο μα ρωμαλέο με ευγενικές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα, αναδεικνύονται τα αρώματα των κόκκινων και μαύρων φρούτων, γαρίφαλου, μαύρου πιπεριού και ένα άγγιγμα βοτάνων. Η επίγευση έχει μεγάλη διάρκεια με τεράστια πολυπλοκότητα.