

GRANDE CUVÉE NEMEA 2022



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κατάταξη:

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα

Ποικιλίες:

100% Αγιωργίτικο

Αμπελώνες:

Νεμέα σε ύψος 1040 μ.

Τύπος εδάφους:

Κόκκινη άργιλος, πλούσια σε μέταλλα

Ηλικία φυτών (μέσος όρος):

30 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις:

850 kg/στρ. (42.50 hl/ha)

Τρύγος:

Αρχές Οκτωβρίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 23°C. Μεταζυμωτική εκχύλιση στους 20°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 14 μέρες. Πραγματοποίηση και ολοκλήρωση της μηλογαλακτικής ζύμωσης σε βαρέλια. Ωρίμανση σε καινούρια γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες, εκ των οποίων οι 4 sur lie. Παραμονή μετά την εμφιάλωση για 6 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.

Αλκοολικός τίτλος: 14.5%

pH: 3.4

Ολ. οξύτητα (TA): 6.1 g/l

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι λαμπερό, καθαρό, βαθύ ρουμπινί. Στη μύτη έχει βάθος, δύναμη και πυκνότητα. Ο αρωματικός χαρακτήρας είναι εστιασμένος στα κόκκινα φρούτα –βύσσινο, βατόμουρα, κόκκινα κεράσια– μαζί με μπαχαρένιους χαρακτήρες, αρώματα από ξερά βότανα και ένα άγγιγμα μεταλλικότητας. Στο στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα με ενδιαφέρουσα οξύτητα και πολύ ποιοτικές τανίνες, ενώ κυριαρχούν αρώματα από κόκκινα φρούτα, γη και μέταλλο μαζί με καπνό και μπαχαρικά. Η επίγευση είναι μακριά, πολύπλοκη με συνεχή εξέλιξη.