

PEPLO 2022

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**Κατηγορία:** Ροζέ**Κατάταξη:** Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)
Πελοπόννησος**Ποικιλίες:** 1/3 Αγιωργίτικο 1/3 Syrah 1/3 Μαυροφίλερο**Αμπελώνες:** Αγιωργίτικο: Ορεινή Κορινθία σε υψόμετρο 850
μ. / Syrah: Αργολίδα 600 μ. / Μαυροφίλερο : Μαντινεία σε
υψόμετρο 650 μ.**Τύπος εδάφους:** Αγιωργίτικο: Ασβεστούχο / Syrah:
Πετρώδες / Μαυροφίλερο: Αμμώδες**Ηλικία φυτών (μέσος όρος):** Αγιωργίτικο: 25 έτη / Syrah:
20 έτη / Μαύροφίλερο: 27 έτη**Στρεμματικές αποδώσεις:** Αγιωργίτικο: 800 kg/στρ. (46,40
hl/ha) / Syrah: 800 kg/στρ. (46,40 hl/ha) / Μαυροφίλερο:
800 kg/στρ. (46,40 hl/ha)**Τρύγος:** Τέλη Σεπτεμβρίου - Αρχές Οκτωβρίου**Αλκοολικός τίτλος:** 13%**Ολική οξύτητα (σε τρυγικό):** 6.50 g/l**pH:** 3.20**Οινοποίηση/Ωρίμανση:** Τρεις ποικιλίες, τρεις διαφορετικοί
τρόποι οινοποίησης. Το Αγιωργίτικο σε βαρέλια ακακίας, το
Syrah ωριμάζει στις οινολάσπες του σε ανοξειδωτη δεξαμενή
και το Μαυροφίλερο σε κεραμικούς αμφορείς μαζί με την
φλούδα του για 4 μήνες. Οι φλούδες του Μαυροφίλερου
προκειμένου να εμβαπτίζονται και να ελέγχονται στους
αμφορείς, βρίσκονται μέσα σε ύφασμα (τουλπάνι- πέπλο).**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Το χρώμα είναι λαμπερό,
φίνο, απαλό κοραλί με ανταύγειες κόκκινου χρυσού. Στην
μύτη κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα, το κεράσι, η φράουλα,
ένα ίχνος λεμονιού, εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ, λευκά άνθη,
μέλι, λίγη βιολέτα και μια ιδέα ορυκτότητας. Το στόμα είναι
γεμάτο νεύρο και οξύτητα, λιπαρό, δροσερό, πολύπλοκο,
πολυεπίπεδο (ακακία, πηλός, γλυκιά βανίλια, μέταλλο, δομή).
Κυρίαρχη η παρουσία του γλυκολέμονου και των
εσπεριδοειδών. Η επίγευση έχει διάρκεια και πολυπλοκότητα.