

PEPLO

- 2025 -



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Cépages:

1/3 Agiorgitiko, 1/3 Syrah, 1/3 Mavrofilero

Vignobles:

Agiorgitiko: Nemea montagneuse, à 850m d'altitude

Syrah: Argolida montagneuse, à 600m d'altitude

Mavrofilero: Mantinia montagneuse, à 650m d'altitude

Type de sol prédominant:

Agiorgitiko: sol argileux, Syrah: sol rocheux, Mavrofilero: sol sableux

Age de la vigne (En Moyenne):

Agiorgitiko: 28 ans, Syrah: 23 ans, Mavrofilero: 30 ans

Rendements:

Agiorgitiko: 46,40 hl/ha, Syrah: 46,40 hl/ha, Mavrofilero: 46,40 hl/ha

Dates de vendange:

Fin septembre - début octobre

VINIFICATION / ELEVAGE

Pas d'extraction pour l'Agiorgitiko et la Syrah. Fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable à 15 ° C. Agiorgitiko s'éleve dans des barriques d'Acacia. La Syrah s'éleve dans des cuves en acier inoxydable. Extraction et fermentation longues du Mavrofilero dans les amphores.

Alcohol vol: 12.5%

pH: 3.25

Total acidity: 6.72 g/l

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe limpide d'un rouge cerise pâle aux reflets roses. Le nez est vif, plein de clarté aux senteurs de cerises mûres et de framboises avec des nuances de fleurs et des notes de pétale de rose. La bouche est de corps moyen, à l'acidité moyenne à élevée avec une légère sensation de tanins mûrs. Les arômes de la bouche suivent ceux du nez avec des pointes de gazon frais et de chewing-gum. La finale est de durée moyenne et une évolution continue.