SKOURAS

DOMAINE SKOURAS

EST 1986

PEPLO 2022

FICHE TECHNIQUE:

Catégorie: Rosé sec
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: 25 ans / Syrah: 20 ans / Mavrofilero: 27 ans
Rendements: Agiorgitiko: 46,40 hl/ha / Syrah: 46,40 hl/ha / Mavrofilero: 46,40 hl/ha
Dates de vendange: Fin septembre - début octobre
Degré alcoolique: 13%
Acidité totale: 6.50 gl
pH: 3.20

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

Copyright © 2023. DOMAINE SKOURAS. All Rights Reserved. www.skouras.gr