

PORTES MERLOT
2024

FICHE TECHNIQUE

Classification:

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Cépages:

100% Merlot

Vignobles:

Corinthie, à 600m d'altitude

Type de sol prédominant:

Sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne):

33 ans

Rendements:

50,40 hl/ha

Dates de vendange:

Fin août

VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Temps de macération total : 14 jours. Fermentation malolactique complète en barriques. Elevage en barriques françaises neuves (80%) pendant 8 mois.

Alcohol vol: 14.5%

pH: 3.4

Total acidity: 4.72 gl

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe d'un pourpre profond aux reflets rouge rubis. Le nez est concentré, complexe et multidimensionnel. Il se déploie des arômes de cerise rouge, de prune mûre, de vanille sucrée, avec des pointes de violette et de tabac. La bouche est ronde, veloutée, remplie de tanins doux très mûrs. Les fruits noirs et rouges y prédominent, suivis de senteurs d'épices et de tabac. La finale est riche, longue et complexe.