

PORTES  
MERLOT 2024

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Κατάταξη:**

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

**Ποικιλίες:**

100% Merlot

**Αμπελώνες:**

Ορεινή Κορινθία σε ύψος 350 μ.

**Τύπος εδάφους:**

Αμμώδες

**Ηλικία φυτών (μέσος όρος):**

33 έτη

**Στρεμματικές αποδόσεις:**

800kg/στρ. (50,40 hl/ha)

**Τρύγος:**

Τέλος Αυγούστου

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 23°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 14 μέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση. Ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια εκ των οποίων 80% καινούργια για 8 μήνες. Μετά την εμφιάλωση, παραμονή για άλλους 6 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.

Αλκοολικός τίτλος: 14.5%

pH: 3.4

Ολ. οξύτητα (TA): 4.5 gl

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι βαθύ ρουμπινί με ρουμπινί ανταύγειες. Η μύτη είναι συμπυκνωμένη, σύνθετη και πολυδιάστατη. Ξεδιπλώνονται αρώματα κόκκινου κερασιού, ώριμου δαμάσκηνου, γλυκιάς βανίλιας, με νύξεις βιολέτας και καπνού. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο και γεμάτο με πολύ ώριμες μαλακές τανίνες. Κυριαρχεί το βαθύ μαύρο και κόκκινο φρούτο και ακολουθούν αρώματα μπαχαριών και καπνού. Η επίγευση είναι πλούσια, μακριά και σύνθετη.