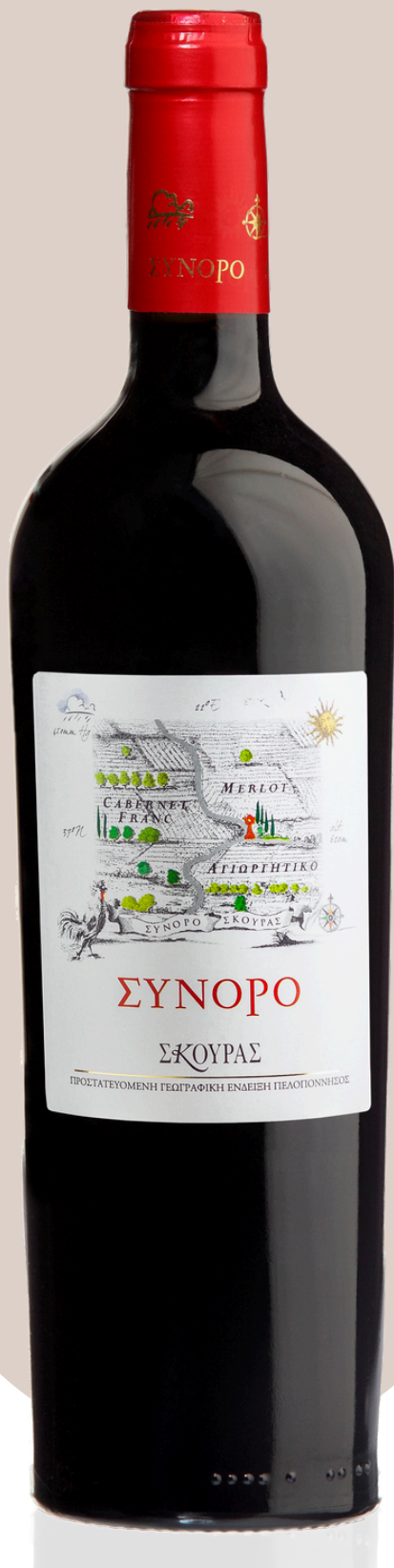


## ΣΥΝΟΡΟ 2022



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Κατάταξη:**

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

**Ποικιλίες:**

40% Cabernet Franc 40% Merlot 20% Αγιωργίτικο

**Αμπελώνες:**

Ορεινή Αργολίδα σε ύψος 650 μ.

**Τύπος εδάφους:**

Πετρώδες αργιλικό

**Ηλικία φυτών (μέσος όρος):**

Cabernet Franc: 24 έτη,

Merlot: 24 έτη,

Αγιωργίτικο: 29 έτη

**Στρεμματικές αποδόσεις:**

Cabernet Franc: 900 kg/στρ. (45 hl/ha),

Merlot: 750 kg/στρ. (41.25 hl/ha),

Αγιωργίτικο: 600 kg/στρ. (33.60 hl/ha)

**Τρύγος:**

Μέσα Σεπτεμβρίου

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 23°C. Μεταζυμωτική εκχύλιση στους 20°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης: Cabernet Franc 15 μέρες, Merlot 20 μέρες, Αγιωργίτικο 18 μέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια. Ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια (50% καινούρια) για 13 μήνες, εκ των οποίων 4 sur lie. Παραμονή μετά την εμφιάλωση 6μήνες στο κελάρι του Κτήματος.

Αλκοολικός τίτλος: 14%

pH: 3.4

Ολ. οξύτητα (TA): 6.45 g/l

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι βαθύ ρουμπινί με ρουμπινί ανταύγειες. Η μύτη είναι έντονη, πυκνή με φρεσκάδα χάρη της φυτικότητας του Cabernet Franc. Ο αρωματικός χαρακτήρας είναι βασισμένος στο ώριμο φρούτο (κόκκινο μούρο, κόκκινο κεράσι και ώριμη φράουλα) μαζί με γλυκά αρώματα σοκολάτας, κανέλας, κέδρου και ισορροπημένο βαρέλι. Στο στόμα είναι γεμάτο, με πλούσιο εκχύλισμα, αλκοόλ που ισορροπεί την τονισμένη οξύτητα και ώριμες πυκνές τανίνες. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν πιστά αυτά της μύτης με το φρούτο ακόμη πιο τονισμένο. Η επίγευση έχει διάρκεια, όγκο και πολυπλοκότητα.