

# TITANAS 2015

## TECHNISCHE PRESENTATION:

**Kategorie:** Rot natürlich süß

**Klassifikation:** Rebsortenwein

**Rebsorten:** 100% Mavrostifo

**Weinberge:** Nemea, Gimno, 600 m Höhenlage

**Hauptsächliche Bodenart:** Sand und Ton

**Alter der Reben (Durchschnitt):** 5 Jahre

**Ertrag:** 41,61 hl/ha

**Ernte:** September

**Alkohol:** 14.50%

**Totaler Säuregehalt:** 8.19 gl

**pH:** 4.10

**Vinifikation/Reifung:** Die Trauben wurden acht Tage lang in der Sonne ausgesetzt und dann weitere achtunddreißig Tage lang beschattet, ohne die Aromen zu verlieren. Eine fünfundzwanzig Tage lang Extraktion wurde zusammen mit einer alkoholischen Fermentation verfolgt. Die Gärung endete nach fünf Monaten in Eichenfässern und der Wein ist dort fünf Jahre gereift.

**Notizen zur Verkostung:** Tiefrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Nase mit Komplexität und Intensität, die entstehen süße Aromen von Schwarze und Rote Früchte wie Pflaume, Sauerkirsche, Feige, Datteln, Sauerkirschlikör, Schokolade, Tabak, Minze, Muskatnuss, Sternanis, Lakritz, Zigarre und Leder. Reichhaltiger Körper mit ausgezeichneter Balance von Süße, Tanninen und Säure. Die Aromen folgen den Aromen der Nase mit einem kräftigen Ausdruck von Schokolade und Muskatnuss. Sehr langer Abgang.

