

TITANAS 2015



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Vins Sans Indication Geographique

Cépages:

100% Mavrostifo

Vignobles:

Néméa, Gimno, à une latitude de 600m

Type de sol prédominant:

Sable et argile

Age de la vigne (En Moyenne):

25 ans

Rendements:

41,61 hl/ha

Dates de vendange:

Septembre

VINIFICATION / ELEVAGE

Les raisins ont été exposé au soleil pour 8 jours et puis ils ont resté sous l'ombre pour 38 jours pour sécher et perdre d'eau doucement pour éviter la perte des arômes. Une fois que les raisins ont séché nous avons effectué une macération longue pendant 25 jours et puis la fermentation alcoolique. La fermentation alcoolique a été achevé dans des fûts de chêne après 5 mois. Le vin a été élevé dans le futs pendant 5 ans.

Alcohol vol: 14.5%

pH: 4.1

Total acidity: 8.19 g/l

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur Grenat intense et impénétrable avec des reflets rubis. Le nez est complexe avec une intensité qui fait penser aux arômes doux des fruits rouges et noir, prune, cerise, figue, raisin sec, liqueur de cerises, chocolat, tabac, menthe, noix muscade, anise, réglisse, cigar et cuir. La bouche est riche avec une équilibre phénoménale de l'acidité les sucres et les tanins. Les arômes en bouche suivre ces du nez avec une exepresion prononce du noix muscade et du chocolat. L'arriere-gout est impressionnan te et longue.