

TITANAS 2015

FICHE TECHNIQUE:

Catégorie: Vin Rouge Doux Naturel

Classification: Vins Sans Indication Géographique

Cépages: 100% Mavrostifo

Vignobles: Néméa, Gimno, à une latitude de 600m

Type de sol prédominant: Sable et argile

Age de la vigne (En Moyenne): 5 ans

Rendements: 41,61 hl/ha

Dates de vendange: Septembre

Degré alcoolique: 14.50%

Acidité totale: 8.19 g/l

pH: 4.10

Vinification/Elevage: Les raisins ont été exposés 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 achevée dans des fûts de chêne après 5 mois. Le vin a été élevé dans les fûts pendant 5 ans.

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 un équilibre phénoménal de l'acidité, les sucres et les tanins. Les arômes en bouche suivent ceux du nez avec une expression prononcée de la noix muscade et du chocolat. L'arrière-goût est impressionnant et long.

