

TITANAS 2015



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κατάταξη:

Ποικιλιακός Οίνος

Κατηγορία:

Ερυθρός γλυκός

Ποικιλίες:

100% Μαυρόστυφο

Αμπελώνες:

Νεμέα σε ύψος 600 μ.

Τύπος εδάφους:

Αμμοαργιλοπηλώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος):

25 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις:

730kg/στρ. (41.61 hl/ha)

Τρύγος:

Σεπτέμβριος

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Τα σταφύλια εκτέθηκαν στον ήλιο για οκτώ ημέρες και στη συνέχεια παρέμειναν στη σκιά για 38 ημέρες για να χάσουν τα υγρά τους σιγά-σιγά χωρίς να χαθούν τα αρώματα. Ύστερα ακολούθησε μια μακρά εκχύλιση 25 ημερών και αλκοολική ζύμωση. Η ζύμωση τελείωσε στα δρύινα βαρέλια μετά από πέντε μήνες. Το κρασί ωρίμασε για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

Αλκοολικός τίτλος: 14.5%

pH: 4.1

Ολ. οξύτητα (TA): 8.19 g/l

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χρώμα έντονο γκρενά και αδιαπέραστο με ρουμπινί αποχρώσεις. Μύτη με πολυπλοκότητα και ένταση που αναδύει γλυκά αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων, όπως δαμάσκηνο, βύσσινο, σύκο, χουρμάς, γλυκό κουταλιού σταφύλι, λικέρ βύσσινο, σοκολάτα, καπνός, μέντα, μοσχοκάρυδο, αστεροειδής γλυκάνισος, γλυκόριζα, πούρο και δέρμα. Πλούσιο στόμα με εξαιρετική ισορροπία γλύκας, τανινών και οξύτητας. Τα αρώματα στόματος ακολούθουν αυτά της μύτης με έντονη την έκφραση της σοκολάτας και του μοσχοκάρυδου. Με υψηλό σώμα και ζεστό αλκοόλ.