

VIOGNIER CUVÉE LARSINOS 2023



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κατάταξη:

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

Ποικιλίες:

100% Viognier

Αμπελώνες:

Κορινθία σε ύψος 60 μ.

Τύπος εδάφους:

Αμμώδεις

Ηλικία φυτών (μέσος όρος):

31 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις:

850 kg/στρ. (51 hl/ha)

Τρύγος:

Τέλη Αυγούστου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Προζυμωτική εκκύλιση για 6 ώρες στους 14°C. Αλκοολική ζύμωση στους 15°C. Το 70% του μούστου ζυμωσε σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το 30% ζύμωσε σε γαλλικά δρύινα barriques (50% καινούρια) των 225 λίτρων, πραγματοποίησε μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμασε εκεί για 6 μήνες με παρουσία οινολασπών και περιοδικό batonnage. Το τελικό χαρμάνι εμφιαλώθηκε με βιδωτό πώμα και παλαίωσε στα κελάρια του κτήματος για 3 μήνες πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.

Αλκοολικός τίτλος: 12.5%

pH: 3.32

Ολ. οξύτητα (TA): 5.3 g/l

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με μερικές πρασινωπές ανταύγειες. Η μύτη είναι εκφραστική με ένταση και αρώματα ώριμου βερίκοκου, μάνγκο και φλούδας πορτοκαλιού, ενώ τα αρώματα του γαλλικού ξύλου υψηλής ποιότητας, όπως φουντούκι και ψημένο ψωμί, είναι εμφανή. Το στόμα γεμίζει με πλούσια αρώματα φρούτων, αλλά και βανίλιας, καρύδας και βουτύρου φουντουκιού. Η επίγευση έχει διάρκεια, όγκο, ένταση και μεγάλη πολυπλοκότητα.