

Αγιοργίτικο Νεμέα 2017

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα

100% Αγιοργίτικο

Ζυμωμένο και εκχυλισμένο σε ανοξείδωτες δεξαμενές, παλαιωμένο σε γαλλικά barriques για 12 μήνες και στη φιάλη για 6 μήνες. Βατόμουρα, μούρα, φραμπουάζ, ώριμη φράουλα, άγγιγμα γλυκάνισου, κανέλα, φίνες τανίνες, στρογγυλό, βελούδινο στόμα.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Αγιοργίτικο

Κατηγορία	Ερυθρός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα
Ποικιλίες	Αγιοργίτικο 100%
Αμπελώνες	Νεμέα, Κορινθία σε ύψος 650 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Αργιλώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	28 έτη
Στρεμματικές αποδόσεις	900 kg/στρ. (54 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Μέσα Σεπτεμβρίου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 23°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 12 μέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια. Ωρίμανση σε δεύτερης χρήσης γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες. Παραμονή μετά την εμφιάλωση για 2 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.
Αλκοολικός τίτλος	13.5%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	5.3 g/l
pH	3.58



Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Το χρώμα είναι λαμπερό, βαθύ βυσινί. Στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα βατόμουρου, μαύρου φραμπουάζ και ώριμης φράουλας με άγγιγμα γλυκάνισου και μπαχαρικών όπως γαρίφαλο και κανέλα. Στο στόμα είναι μεσαίου σώματος με κομψή δομή, ισορροπημένη οξύτητα και πολύ ώριμες, στρογγυλές τανίνες. Η επίγευση είναι μεσαίας διάρκειας, όπου κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα και ακολουθούν αρώματα γλυκιάς βανίλιας και μαύρου πιπεριού.

