

**NEMEA Grande Cuvée 2014**

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα

100% Αγιωργίτικο

Ζυμωμένο και εκχυλισμένο σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε καινούργια γαλλικά barriques για 12 μήνες και 6 μήνες στη φιάλη. Κόκκινα φρούτα, βατόμουρα, δαμάσκηνα, μπαχαρικά, μεταλλικός τόνος, βανίλια, τονισμένη οξύτητα, ώριμες τανίνες, πληθωρικό στόμα.

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά: NEMEA Grande Cuvée**

Κατηγορία	Ερυθρός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα
Ποικιλίες	Αγιωργίτικο 100%
Αμπελώνες	Ορεινή Κορινθία σε ύψος 1.040 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Κόκκινη άργιλος, πλούσιο σε μέταλλα
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	22 έτη
Στρεμματικές αποδώσεις	850 kg/στρ. (51 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Αρχές Οκτωβρίου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 23°C. Μεταζυμωτική εκχύλιση στους 20°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 14 ημέρες. Πραγματοποίηση και ολοκλήρωση της μηλογαλακτικής ζύμωσης σε βαρέλια. Ωρίμανση σε καινούργια γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες, εκ των οποίων οι 4 sur lie. Παραμονή μετά την εμφιάλωση για 6 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.
Αλκοολικός τίτλος	13.5%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	6.8 g/l
pH	3.33

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά** Το χρώμα είναι λαμπερό, καθαρό, βαθύ ρουμπινί. Στη μύτη έχει βάθος, δύναμη και πυκνότητα. Ο αρωματικός χαρακτήρας είναι εστιασμένος στα κόκκινα φρούτα –βύσσινο, βατόμουρα, κόκκινα κεράσια– μαζί με μπαχαρένιους χαρακτήρες, αρώματα από ξερά βότανα και ένα άγγιγμα μεταλλικότητας. Στο στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα με ενδιαφέρουσα οξύτητα και πολύ ποιοτικές τανίνες, ενώ κυριαρχούν αρώματα από κόκκινα φρούτα, γη και μέταλλο μαζί με καπνό και μπαχαρικά. Η επίγευση είναι μακριά, πολύπλοκη με συνεχή εξέλιξη.