

PEPLO 2018

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

1/3 Αγιωργίτικο, 1/3 Syrah, 1/3 Μαυροφίλερο

Κάθε ποικιλία συμμετέχει κατά 1/3 στο κρασί. Το Αγιωργίτικο σε βαρέλια ακακίας, το Syrah ωριμάζει στις οινολάσπες του σε ανοξείδωτη δεξαμενή και το Μαυροφίλερο σε πήλινους αμφορείς μαζί με την φλούδα του για 4 μήνες.

Πέπλο. Μια λεπτομέρεια έδωσε το όνομα της στο κρασί. Οι φλούδες του Μαυροφίλερου προκειμένου να εμβαπτίζονται στους αμφορείς και να ελέγχονται, βρίσκονται μέσα σε ύφασμα (τουλπάνι- πέπλο) με τη βοήθεια του οποίου πιέζουμε τη μάζα στο τέλος με το χέρι προκειμένου να πάρουμε το νεαρό κρασί.

Όλοι οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 600μ.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά: PEPLO

Κατηγορία	Ροζέ
Κατάταξη	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος
Ποικιλίες	Αγιωργίτικο 1/3 Syrah 1/3 Μαυροφίλερο 1/3
Αμπελώνες	Αγιωργίτικο: Ορεινή Κορινθία σε υψόμετρο 850 μ. Syrah: Αργολίδα 600 μ. Μαυροφίλερο : Μαντινεία σε υψόμετρο 650 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Αγιωργίτικο: ασβεστούχο Syrah: πετρώδες Μοσχοφίλερο: αμμώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	Αγιωργίτικο: 21 έτη Syrah: 16 έτη Μοσχοφίλερο: 23 έτη
Στρεμματικές αποδόσεις	Αγιωργίτικο: 800 kg/στρ. (54 hl/ha) Syrah: 800 kg/στρ. (54 hl/ha) Μαυροφίλερο: 800 kg/στρ. (54 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου Οινοποίηση/Ωρίμανση	Τέλη Σεπτεμβρίου – Αρχές Οκτωβρίου Πιεστήριο χωρίς εκχύλιση για το Αγιωργίτικο. Syrah πιεστήριο χωρίς εκχύλιση. Μακρά εκχύλιση για το Μαυροφίλερο.
Αλκοολικός τίτλος	12.5%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	6 g/l
pH	3.25



ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΕΛΙΔΑ >

Τεχνικά Χαρακτηριστικά: PEPLO (συνέχεια)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Το χρώμα είναι λαμπερό, φινό, το απόλυτο κοραλί με ανταύγειες κόκκινου χρυσού.
Στην μύτη κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα, το κεράσι, η φράουλα, ένα ίχνος λεμονιού, εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ, λευκά άνθη, μέλι, λίγη βιολέτα και μια ιδέα ορυκτότητας. Το στόμα είναι γεμάτο νεύρο κ οξύτητα, λιπαρό, δροσερό, πολύπλοκο, πολυεπίπεδο (ακακία, πηλός, γλυκιά βανίλια, μέταλλο, δομή) ενώ τα αρώματα στόματος ακολουθούν πιστά αυτά της μύτης με κυρίαρχη την παρουσία του γλυκολέμονου και των εσπεριδοειδών.
Η επίγευση έχει διάρκεια και πολυπλοκότητα.

