

**Portes Merlot 201**

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

100% Merlot

Ζυμωμένο και εκχυλισμένο σε ανοξείδωτες δεξαμενές, παλαιωμένο σε εν μέρει γαλλικά barriques για 8 μήνες και για 6 μήνες στη φιάλη. Απαλό, αλλά πυκνό, γλυκός ποικιλιακός χαρακτήρας φρούτου. Κόκκινα κεράσια, δαμάσκηνα, γλυκιά βανίλια, νότες κέδρου, παχύ, ολοστρόγγυλο στόμα.

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Merlot**

Κατηγορία	Ερυθρός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος
Ποικιλίες	Merlot 100%
Αμπελώνες	Κορινθία σε ύψος 350 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Αμμώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	25 <del>0</del> τη
Στρεμματικές αποδόσεις	800 kg/στρ. (48 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Τέλος Αυγούστου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 23°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 14 μέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση. Ωρίμανση κατά 30% σε δεύτερης χρήσης γαλλικά βαρέλια για 8 μήνες. Μετά την εμφιάλωση, παραμονή για άλλους 6 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.
Αλκοολικός τίτλος	14 <del>0</del>
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	5.5 g/l
	pH 3.45

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά** Το χρώμα είναι βαθύ, πορφυρό με ρουμπινί ανταύγειες. Η μύτη είναι συμπυκνωμένη, σύνθετη και πολυδιάστατη. Ξεδιπλώνονται αρώματα κόκκινου κερασιού, ώριμου δαμάσκηνου, γλυκιάς βανίλιας, με νύξεις βιολέτας και καπνού. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο και γεμάτο με πολύ ώριμες μαλακές τανίνες. Κυριαρχεί το βαθύ μαύρο και κόκκινο φρούτο και ακολουθούν αρώματα μπαχαρικών και καπνού. Η επίγευση είναι πλούσια, μακριά και σύνθετη.