

Σύνολο 2014

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 20% Αγιωργίτικο

Ζύμωση και μακράς διάρκειας μεταζυμωτική εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλι και ωρίμανση σε 50% καινούρια δρύινα γαλλικά barriques για 13 μήνες και 6 μήνες στη φιάλη. Κόκκινο κεράσι, βύσσινο, liqueur, κανέλα, κέδρος, στόμα πληθωρικό, πολύπλοκο.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Σύνολο

Κατηγορία	Ερυθρός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος
Ποικιλίες	Cabernet Franc 40% Merlot 40% Αγιωργίτικο 20%
Αμπελώνες	Ορεινή Αργολίδα σε ύψος 650 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Πετρώδες αργιλικό
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	Cabernet Franc: 17 έτη Merlot: 17 έτη Αγιωργίτικο: 22 έτη
Στρεμματικές αποδόσεις	Cabernet Franc: 900 kg/στρ. (53.5 hl/ha) Merlot: 750 kg/στρ. (45 hl/ha) Αγιωργίτικο: 600 kg/στρ. (36 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Cabernet Franc: Δεύτερο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου Merlot: Πρώτο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου Αγιωργίτικο: Τρίτο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 23°C. Μεταζυμωτική εκχύλιση στους 20°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης: Cabernet Franc 15 ημέρες, Merlot 17 ημέρες, Αγιωργίτικο 14 ημέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια. Ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια (50% καινούργια και 50% δεύτερης χρήσης) για 13 μήνες, 4 μήνες εκ των οποίων sur lie. Παραμονή μετά την εμφιάλωση 12 μήνες στο κελαρί του Κτήματος.

ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΕΛΙΔΑ >

Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Σύνορο

Αλκοολικός τίτλος 14%

Ολική οξύτητα (σε
τρυγικό) 6.0 g/l

pH 3.48

Οργανοληπτικά
χαρακτηριστικά

Το χρώμα είναι βαθύ, διαυγές πορφυρό με ρουμπινί ανταύγειες. Η μύτη είναι έντονη, γεμάτη πυκνότητα και φρεσκάδα εξαιτίας της φυτικότητας του Cabernet Franc. Ο αρωματικός χαρακτήρας είναι βασισμένος στο ώριμο φρούτο (κόκκινο μούρο, κόκκινο κεράσι και ώριμη φράουλα) μαζί με γλυκά αρώματα σοκολάτας, κανέλας, κέδρου και διακριτικό βαρέλι. Στο στόμα είναι γεμάτο, με πλούσιο εκχύλισμα, αλκοόλ που ισορροπεί την τονισμένη οξύτητα και ώριμες πυκνές τανίνες. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν πιστά αυτά της μύτης με το φρούτο ακόμη πιο τονισμένο. Η επίγευση έχει διάρκεια, όγκο και πολυπλοκότητα.

