

**Μέγας Οίνος 2015**

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

20% Cabernet Sauvignon, 80% Αγιωργίτικο

Ζυμωμένο και εκχυλισμένο σε ανοξειδωτες δεξαμενες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλι και παλαίωση σε καινούρια γαλλικά barriques για 18 μήνες και στη φιάλη για 6 μήνες. Ώριμα κόκκινα φρούτα, βατόμουρο, κεράσι, βύσσινο, γαρίφαλο, γλυκά μπαχάρια, καπνός, κομψό, φινετσάτο και πολύπλοκο στόμα.

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Μέγας Οίνος**

Κατηγορία	Ερυθρός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος
Ποικιλίες	Αγιωργίτικο 80% Cabernet Sauvignon 20%
Αμπελώνες	Αγιωργίτικο: Γυμνό, Νεμέα σε ύψος 700 μ. Cabernet Sauvignon: Ορεινή Κορινθία σε ύψος 700 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Πετρώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	Αγιωργίτικο: 31-67 έτη Cabernet Sauvignon: 37 έτη
Στρεμματικές αποδόσεις	Αγιωργίτικο: 450 kg/στρ. (27 hl/ha) Cabernet Sauvignon: 500 kg/στρ. (30 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Μέσα Σεπτεμβρίου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξειδωτες δεξαμενες στους 23°C. Μεταζυμωτική εκχύλιση στους 20°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης: Αγιωργίτικο 17 μέρες, Cabernet Sauvignon 15 μέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια. Ωρίμανση σε καινούρια γαλλικά βαρέλια για 18 μήνες, εκ των οποίων οι 4 sur lie. Μετά την εμφιάλωση, παραμονή για 6 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.
Αλκοολικός τίτλος	14%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	6.5 g/l
pH	3.35
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Το χρώμα είναι πολύ βαθύ και έντονο πορφυρό. Η μύτη έχει βάθος, συμπύκνωση, πολυπλοκότητα, αλλά και φινέτσα. Αρώματα ώριμου φρούτου όπως βατόμουρο και μαύρο φραμπούζ μαζί με μπαχαρηνίους χαρακτήρες, καπνό και νότες δέρματος συνθέτουν τη μύτη. Στο στόμα είναι μεταξένιο μα ρωμαλέο με ευγενικές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα, προσφέροντας αρώματα ώριμων φρούτων, γαρίφαλου, μαύρου πιπεριού και ένα άγγιγμα βοτάνων. Η επίγευση έχει πολύ μεγάλη διάρκεια με τεράστια πολυπλοκότητα.

