

**Portes Cabernet Sauvignon 2016**

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

100% Cabernet Sauvignon

Ζυμωμένο και εκχυλισμένο σε ανοξείδωτες δεξαμενές, παλαιωμένο εν μέρει σε γαλλικά barriques για 8 μήνες και στην φιάλη για 6 μήνες. Χαρακτήρας που εκφράζει την ποικιλία, με πλούσιο στόμα και μέτριες τανίνες.

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Portes Cabernet Sauvignon**

Κατηγορία	Ερυθρός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος
Ποικιλίες	Cabernet Sauvignon 100%
Αμπελώνες	Ορεινή Κορινθία σε ύψος 650 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Αμμώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	22 έτη
Στρεμματικές αποδόσεις	900 kg/στρ. (54 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Μέσα Σεπτεμβρίου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 24°C. Συνολικός χρόνος εκχύλισης 12 μέρες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση. Ωρίμανση κατά 50% σε δεύτερης χρήσης γαλλικά βαρέλια για 8 μήνες. Παραμονή μετά την εμφιάλωση για 6 μήνες στο κελάρι του Κτήματος.
Αλκοολικός τίτλος	12.5%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	5.5 g/l
pH	3.45



**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά** Το χρώμα είναι βαθύ πορφυρό. Η μύτη έχει ένταση και βάθος με κυρίαρχα αρώματα από μαύρη σταφίδα, βατόμουρο, μπαχάρια, και νότες κέδρου, καπνού και άγριων βοτάνων να ακολουθούν. Το στόμα είναι μεσαίου σώματος, ισορροπημένο με ώριμες τανίνες. Η επίγευση έχει μεσαία διάρκεια και πολυπλοκότητα.

