

Synoro 2014

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Cabernet Franc 40%, Merlot 40%, Aghiorghitiko 20%

Fermentation et macération post-fermentaire de longue durée en cuves inox. Fermentation malolactique complète en barrique et élevage en barriques françaises de chêne neuves pendant 13 mois et en bouteille pendant 6 mois. Cerise rouge, griotte, liqueur de crème de cacao, cannelle, cèdre, bouche pléthorique, complexe.

Fiche technique: Synoro

Catégorie	Rouge
Classification	Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse
Cépages	Cabernet Franc 40% Merlot 40% Aghiorghitiko 20%
Vignobles	Argolide montagnaise, à 650m d'altitude
Type de sol prédominant	Argile caillouteuse
Age de la vigne (moyenne)	Cabernet Franc: 17 ans Merlot: 17 ans Aghiorghitiko: 22 ans
Yields	Cabernet Franc: 53 hl/ha Merlot: 45 hl/ha Aghiorghitiko: 36 hl/ha
Rendements	Cabernet Franc: Mi-septembre Merlot: Début septembre Aghiorghitiko: Fin septembre
Vinification/Elevage	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Macération post-fermentaire à 20°C. Temps total de macération : Cabernet Franc 15 jours, Merlot 17 jours, Aghiorghitiko 14 jours. Fermentation malolactique complète en barriques. Elevage en barriques françaises (30% neuves et 70% en deuxième usage) pendant 13 mois, dont 4 sur lies. Séjour après la mise en bouteille de 12 mois dans nos caves.

Fiche technique: Synoro

Degré alcoolique	14%
Acidité totale (acide tartrique)	6.0 g/l
pH	3.40
Caractéristiques organoleptiques	<p>Robe profonde, d'un pourpre limpide aux reflets rouge rubis. Le nez est intense, dense et frais grâce à l'arôme végétal du Cabernet Franc. Le caractère aromatique est basé sur le fruit mûr (mûre rouge, cerise rouge et fraise mûre) avec des senteurs douces de chocolat, cannelle, cèdre et barrique discrète. La bouche est pleine, au riche extrait, de l'alcool qui équilibre l'acidité accentuée et des tanins mûrs denses.</p> <p>Les senteurs de la bouche suivent fidèlement celles du nez, le fruit étant encore plus prononcé. Finale à durée, volume et complexité.</p>

