



NEMEA ΡΑΠΤΗ 2015

Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος – ΠΟΠ Νεμέα

Ποικιλία: 100% Αγιωργίτικο

Περιοχή: Λεόντιο 450μ

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες

Μικροκλίμα: Μεσογειακό

Τρύγος: 10 Σεπτεμβρίου

Αλκοόλ: 13.9% **Υπ. Ζαχχ:** 2.5 gr/lit **Ολική οξύτητα:** 5.5 gr/lit (τρυγικό)

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση 2 ημερών, οινοποίηση σε ανοξειδωτους οινοποιητές, εκχύλιση 12 ημερών με μηλογαλακτική στη δεξαμενή. Ωρίμανση 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και παλαίωση 6 μήνες στη φιάλη.

Χαρακτηριστικά: βαθύ πορφυρό χρώμα, σύνθετο άρωμα γλυκών μπαχαρικών, ξηρών καρπών και μαύρων φρούτων δένουν αρμονικά με αρώματα ξύλου, πλούσια ισορροπημένη γεύση, ευχάριστες τανίνες και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Αρμονία γεύσεων: κυνήγι, έντονες κόκκινες σάλτες, κόκκινο κρέας, λιπαρά κίτρινα τυριά.

