



## ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

**Κατηγορία:** Οίνος Ερυθρός Ξηρός

**Κατάταξη:** Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) NEMEA

**Ποικιλιακή σύνθεση:** 100% Αγιωργίτικο

**Αμπελώνες:** Τζιτάρι και Καλύβια Νεμέας σε υψόμετρο 450-500μ.

**Στρεμματική απόδοση:** 850-950 kg/στρέμμα

**Ηλικίες φυτών (μέσος όρος):** 40 έτη

**Οινοποίηση:** Προζυμωτική κρυσεκχύλιση 24 ωρών, κλασική ερυθρά οινοποίηση 7-8 ημερών, παραμονή σε δεξαμενές για πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση.

**Αλκοολικός Τίτλος:** 13,3%

**Ανάγοντα σάκχαρα:** 1,7g/L

**Ολική οξύτητα:** 5,1g/L

**pH:** 3,54

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα λαμπερό κόκκινο με μωβ ανταύγειες. Έντονα πολύπλοκα αρώματα μαύρων άγριων φρούτων τα οποία συνδυάζονται τέλεια με τις μαλακές τανίνες και αποδίδουν μια πλούσια, τραγανή και ισορροπημένη γεύση στον ουρανίσκο.

**Συνοδεύει:** Λευκά και κόκκινα κρέατα, αλλαντικά, σάλτσες αρωματικών μπαχαρικών και ψητά λαχανικά. Επίσης ταιριάζει άψογα με σκληρά και ημίσκληρα τυριά όπως μοτσαρέλα, φέτα και πεκορίνο.

---

## MONOLITHOS RED

**Category:** Red dry wine

**Classification:** Protected Designation of Origin (PDO) Nemea

**Grape varieties:** 100% Agiorgitiko

**Vineyard:** Selected vineyards in Nemea in an altitude of 450-500m

**Yields:** 8.500-9.500kg/ha

**Age of vines (average):** 40 years

**Vinification/maturation:** Pre-fermentation cool maceration for 24 hours, alcoholic fermentation followed by malolactic fermentation.

**Alcohol in volume:** 13,3%

**Reducing sugar:** 1,7g/l

**Total acidity:** 5,1g/l

**pH:** 3,54

**Tasting notes:** Bright red colour with purple hues, aromas of black cherry, raspberry and plum, soft tannins, round and crisp mouth.

**Pair it with:** White and red meat, sausages, sauces with dried herbs and roasted vegetables. We also recommend it with hard and semi-hard cheese such as mozzarella, feta and pecorino.