



CABERNET-ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Κατηγορία: Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Κατάταξη: Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος (ΠΓΕ)

Ποικιλιακή σύνθεση: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Αγιωργίτικο

Αμπελώνες: Πλαγιές Νεμέας με υψόμετρο 370μ. για το Αγιωργίτικο και ορεινή Κορινθία για το Cabernet Sauvignon

Στρεμματική απόδοση: 850-900 kg/στρέμμα

Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 35 και 30 έτη αντίστοιχα

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρά οινοποίηση με εκχύλιση 20-25 ημερών ανά ποικιλία και ωρίμανση ποικιλιακού οίνου για 12 μήνες σε 50% καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια και 50% δεύτερης χρήσης γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225lt. Παραμονή στη φιάλη για 8 μήνες σε συνθήκες κάβας.

Αλκοολικός Τίτλος: 13,5%

Ανάγοντα σάκχαρα: 1,5g/L

Ολική Οξύτητα: 5,2g/L

pH: 3.60

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ένα εκλεκτό ποικιλιακό κρασί με λαμπερό πορφυρό χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων όπως βατόμουρο και μήλο που συνδυάζονται αρμονικά με το διακριτικό άρωμα της γαλλικής δρυός. Ικανοποιητικό και ισορροπημένο σώμα. Μεγάλης διάρκειας επίγευση με πολυπλοκότητα αρωμάτων.

Συνοδεύει: Πικάντικα τυριά, κόκκινο κρέας με πλούσιες λιπαρές σάλτσες και αλμυρά αλλαντικά.

CABERNET-ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Category: Red dry wine

Classification: Protected Geographical Indication (PGI) Peloponnese

Grape varieties: 50% Agiorgitiko, 50% Cabernet-Sauvignon

Vineyard: Slopes of Nemea in an altitude of 370m for Agiorgitiko and mountainous Corinth for the Cabernet-Sauvignon.

Yields: 8.500-9.000kg/ha

Age of vines (average): 35 years for Agiorgitiko and 30 years for Cabernet-Sauvignon

Vinification/maturation: Classical red fermentation with extraction for 20-25 days per variety, maturation for 12 months in 50% first use French oak barrels and 50% second use French oak barrels. Staying in the bottles for 8 months in cellar conditions.

Alcohol in volume: 13,5%

Reducing sugar: 1,5g/l

Total acidity: 5,2g/l

pH: 3,60

Tasting notes: Wine with bright purple colour. Fragrances of red fruits such as raspberry and apple that blend harmoniously with the distinctive fragrance of the French oak. Satisfactory and balanced body. Long-lasting aftertaste with fragrance complexity.

Pair it with: Spicy cheeses, red meat with rich fatty sauces and salty cold meats.