



Αγιωργίτικο *Select Vines*

Περιοχή καλλιέργειας

Επιλεγμένοι ημιορεινοί αμπελώνες της Νεμέας.

Ποικιλία

Το Αγιωργίτικο της Νεμέας

Κατηγορία

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.)
«Πελοπόννησος»

Διακρίσεις

Χρυσό Μετάλλιο · ProWein International Tasting
(Εσοδεία 2015)

Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών του Αγιωργίτικου ώστε να φτάσουν στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωρίμανσης και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρια μέχρι 20 κιλά. Παραμονή του μούστου με τους φλοιούς σε χαμηλές θερμοκρασίες και εν συνεχεία ζύμωση σε μέτριες θερμοκρασίες όχι μεγαλύτερες από 20°C. Διαχωρισμός με ήπια πίεση και ωρίμανση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με παραμονή στις φίνες οινολάσπες και μικροοξυγόνωση για 3 μήνες. Παλαίωση για τουλάχιστον 10 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Εμφιαλώνεται σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Προσωπικότητα

Ένα κλασικό ερυθρό κρασί με πλούσιο άρωμα κόκκινων φρούτων, κομπόστες φρούτων, καφέ, σοκολάτα, λιβάνι, καπνό. Μεστό και σύνθετο στο στόμα, με βελούδινες ταννίνες. Συνοδεύει ιδανικά όλα τα ερυθρά κρέατα, το κυνήγι, τα κοκκινιστά της ελληνικής κουζίνας, ζυμαρικά με έντονες κόκκινες σάλτσες.

Περιεχόμενο: 750ml



6 φιάλες/κιβώτιο



77 κιβώτια/παλέτα