



ΑΓΡΙΟ*

WILD! Merlot & Syrah

Άγριες ζύμες · Χωρίς θειώδη

Περιοχή καλλιέργειας

Επιλεγμένοι ορεινοί αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιαλείας στη βορειοδυτική Πελοπόννησο

Ποικιλίες

Το ορεινό Merlot και Syrah των Πλαγιών της Αιγιαλείας

Κατηγορία

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Πλαγιές Αιγιαλείας

N2B · Novelty to Basics

Το «Novelty to Basics» είναι μια σειρά κρασιών με ιδιαίτερο concept οиноποίησης. Ο κεντρικός πυρήνας του είναι η οινολογία που αγκαλιάζει, ερμηνεύει και προάγει την παράδοση. Αποτέλεσμα η καινοτομία που αναδεικνύει τις βασικές αρχές της οиноποίησης.

Βραβεύσεις

Χρυσό Μετάλλιο · Berlin Wine Trophy (Εσοδεία 2022)

Χάλκινο Μετάλλιο · Thessaloniki International Wine Competition (2022)

Περιγραφή

Για να δημιουργήσουμε το ΑΓΡΙΟ Merlot & Syrah, επιλέξαμε να επαναπροσδιορίσουμε τις βασικές αρχές της οиноποίησης, κοιτάζοντας μέσα από το παράθυρο των σύγχρονων τεχνικών οиноποίησης. Αποφασίσαμε να μην χρησιμοποιήσουμε καθόλου πρόσθετα θειώδη και επίσης, θέλαμε να δούμε πώς ένα μοναδικό terroir μπορεί να εκφραστεί από μόνο του χωρίς περαιτέρω παρέμβαση. Για το λόγο αυτό η ζύμωση πραγματοποιήθηκε με τις γηγενείς (άγριες) ζύμες των αμπελώνων αυτών.



6 φιάλες/κιβώτιο



100 κιβώτια/παλέτα



Οινοποίηση

Δύο επιλεγμένοι αμπελώνες Merlot και Syrah αντίστοιχα που βρίσκονται στην ζώνη Π.Γ.Ε. των Πλαγιών της Αιγιαλείας πρωταγωνιστούν στη δημιουργία αυτού του ιδιαίτερου κόκκινου κρασιού. Οι αμπελώνες είναι σταθερά χαμηλής απόδοσης, δίνουν υγιή σταφύλια και η καλλιέργεια γίνεται με την ελάχιστη δυνατή παρέμβαση, βοηθώντας τα σταφύλια να ξεδιπλώσουν τη μοναδική τους έκφραση. Η συγκομιδή γίνεται μετά από συστηματική παρακολούθηση της ωρίμανσης, προκειμένου να επιτευχθεί η μέγιστη φαινολική και αρωματική έκφραση των σταφυλιών. Τα σταφύλια μαζεύονται με το χέρι σε μικρά πλαστικά τελάρα. Μεταφέρονται στο οινοποιείο και μπαίνουν στο ψυγείο για 24 ώρες. Στη συνέχεια, η σταφυλομάζα οδηγείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές οινοποίησης, όπου σε ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα γίνεται κρυσταλλοποίηση για το σύντομο χρονικό διάστημα των τριών ημερών στους 10°C. Ακολουθεί η ζύμωση με την αξιοποίηση της γηγενούς ζυμοχλωρίδας. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και της αυθόρμητης μηλογαλακτικής ζύμωσης, το κρασί εμφιαλώνεται αμέσως σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Προσωπικότητα

Ένα μοντέρνο αλλά συνάμα «παραδοσιακό» κρασί με πολυεπίπεδο αρωματικό δυναμικό, που με γρήγορες εναλλαγές περνάει από το άρωμα δέρματος στα κόκκινα φρούτα & λουλούδια και από τις μαρμελάδες μούρων σε μια βόλτα στο βρεγμένο δάσος καταλήγοντας σε ένα φινό άρωμα μανιταριού. Πλούσιο και γευστικό στο στόμα με βελούδινες τανίνες και μακρά, ορυστική και μπαχαράτη επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά ψητά κρέατα και πουλερικά, λαδερά, στιφάδο, ζυμαρικά ή λιπαρά ψάρια με ανοιχτόχρωμες σάλτσες, πίτσα με αλλαντικά και επίσης, ποικιλία από μαλακά κίτρινα τυριά. Απολαύστε το στους 16°C.

* ΑΓΡΙΟ από τις άγριες ζύμες που αξιοποιούμε στην οινοποίηση.

Περιεχόμενο: 750ml



6 φιάλες/κιβώτιο



100 κιβώτια/παλέτα