

# ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Οίνος Ερυθρός Ξηρός



## Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Βιδωτό Πώμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ερυθρός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	187
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Αγιωργίτικο 100%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	250 - 400
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	400
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ( Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.100
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	10/9 - 20/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΞΗ.....	24 ώρες cold skin contact, στην συνέχεια 6 μέρες skin contact και ζύμωση στους 18° C
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	80.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ.....	14° C - 16° C

## Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,5
pH.....	3,5 - 3,7
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	0,6 - 0,8
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	4,4 - 4,6
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	0,994
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,2 - 0,3
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	24
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	96

## Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Μέτριο ρουμπινί
ΜΥΤΗ.....	Αρώματα κόκκινων φρούτων με διακριτική παρουσία μαύρων, φυτικές νότες και χαρακτηριστικό μπαχαρικών.
ΣΤΟΜΑ.....	Ξηρό, με μέτρια+ οξύτητα, φρέσκιες, στρογγυλές ταννίνες και χαμηλό αλκοόλ. Σώμα μέτριο με καθαρές γευστικές αποδόσεις. Επίγευση που διαρκεί.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Αρώματα δαμάσκηνου, κερασιού και φρούτων του δάσους, με νότες πιπεριάς και φυλλώματος τομάτας. Εκκεντρική παρουσία ροζ και μαύρου πιπεριού και μπαχαρικών.