

BREAK THE GLASS

Ερυθρός Ξηρός



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	STELVIN
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ερυθρός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Αγιωργίτικο 65% - Tempranillo 35%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας - Τριφυλία Μεσσηνίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	250 - 400
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες - Αμμοαργιλώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	400
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.100
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	10/9 - 20/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΞΗ.....	Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση στους 22°C.
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	10.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ.....	13° C - 15° C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	13,0
ρΗ.....	3,5 - 3,7
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	1,7 - 1,9
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	4,7 - 4,9
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	0,994
ΠΗΤΗΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,2 - 0,3
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	100

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Μέτριο ρουμπινί
ΜΥΤΗ.....	Αρώματα κόκκινων φρούτων με παρουσία μπαχαρικών και ξυλικές νότες.
ΣΤΟΜΑ.....	Ξηρό, μέτρια + οξύτητα, φρέσκες και στρογγυλές τανίνες, χαμηλό αλκοόλ και μακρά επίγευση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Αρώματα από κόκκινο δαμάσκηνο και κεράσι, με νότες γαρύφαλλου και παρουσία κόκκινου τριαντάφυλλου. Έντονη φρεσκάδα με ξυλικές αναφορές.