

ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ

Αγιωργίτικο



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	DIAM (No 3)
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ερυθρός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Αγιωργίτικο 100%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	250 - 400
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλιώδες & 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).....	50.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	14° C - 16° C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,5
ρΗ.....	3,5 - 3,7
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	0,6 - 0,8
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	4,4 - 4,7
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	0,994
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,2 - 0,3
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	84

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 κόκκινου δαμάσκηνου, κερασιού και φρούτων του δάσους, με νότες πιπεριάς και φυλλώματος τομάτας. Εκκεντρική παρουσία ροζ πιπεριού και γλυκών μπαχαρικών, όπως γαρίφαλλο, κανέλα και μπαχάρι.