

ΚΟΥΤΣΙΚΟ

Ερυθρό Ημίγλυκο



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Βιδωτό Πώμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ερυθρός Ημίγλυκος
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	187
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Αγιωργίτικο 50% - Merlot 30% - Μοσχάτο 20%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	250 - 450
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	400
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.300
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	15/9 - 25/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΣΗ.....	Οινοποίηση Υπερώριμων Σταφυλιών, Ζύμωση στους 19 °C - 20 °C και απότομη πτώση θερμοκρασίας (<10 °C) για διακοπή της
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	50.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ.....	6° C - 8° C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	11,5
ρΗ.....	3,4 - 3,6
ΥΠΟΛΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	43 - 45
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	4,7 - 4,9
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	1.010
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,4 - 0,5
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	24
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	96

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Μέτριο πορφύρο
ΜΥΤΗ.....	Παρουσία ώριμων κόκκινων φρούτων, νότες καραμέλας και μαύρου τσαγιού, με πινελιές chutney.
ΣΤΟΜΑ.....	Ημίγλυκο, με ισορροπημένη σχέση οξύτητας - γλυκύτητας, ικανοποιητικές, μαλακές εντάσεις στη γεύση, το σώμα και την παρουσία ταννινών. Ικανοποιητική επίγευση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Χαρακτήρας ώριμης φρούδας, δαμάσκηνου και μούρων σε μορφή μαρμελάδας. Νότες από chutney τομάτας και πινελιές καραμελωμένου κρεμμυδιού και γλυκιάς σάλτσας μπάρμπεκιου.