

ΚΟΥΤΣΙΚΟ

Ερυθρό Ξηρό



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Βιδωτό Πώμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ερυθρός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	187
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Αγιωργίτικο 60% - Merlot 40%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	400 - 500
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	400
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.500
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	20/9 - 25/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΡΑΞΗ.....	Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση στους 22°C.
ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	70.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	14°C - 16°C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,0
ρΗ.....	3,3 - 3,5
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	3,7 - 3,9
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	4,8 - 5,0
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	80 - 100
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	0,992
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,2 - 0,3
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	24
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	96

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Μέτριο πορφύρο
ΜΥΤΗ.....	Χαρακτήρας μούρων φρούτων και κόκκινης πιπεριάς, βοτανική παρουσία και γλυκά μπαχάρια.
ΣΤΟΜΑ.....	Ξηρό, με ισορροπημένη οξύτητα. Μαλακές τανίνες, χαμηλό αλκοόλ και γεμάτο σώμα. Ικανοποιητική γευστική ένταση και επίγευση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Αρώματα δαμάσκηνου, μούρων μούρων και κόκκινης πιπεριάς. Παρουσία από μαύρο τσάι, κανέλλα και μπαχάρι, με λεπτές αναφορές σε ξύλο.