

ΚΟΥΤΣΙΚΟ

Ροζέ Ημίγλυκο



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Βιδωτό Πώμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ροζέ Ημίγλυκος
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	187
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Ροδίτης 50% - Μοσχοφιλέρο 30% - Μοσχάτο 20% - Αγιωργίτικο 15%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	250 - 450
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	420
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.300
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	20/9 - 30/10
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΣΗ.....	Οινοποίηση Υπερρίμων Σταφυλιών, Ζύμωση στους 16 °C - 17 °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.....	3,3 - 3,5
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	41 - 43
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	4.9 - 5.1
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	1.009
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,3 - 0,4
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	24
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	96

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Μέτριο ροζ
ΜΥΤΗ.....	Ζωηρός, λουλουδένιος χαρακτήρας, με χαρακτηριστικά κόκκινων φρούτων και νότες ζαχαρωτών.
ΣΤΟΜΑ.....	Ημίγλυκο, με ισορροπημένη σχέση οξύτητας - γλυκύτητας, ικανοποιητικές εντάσεις στη γεύση και το σώμα. Δροσερή επίγευση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Γεύσεις από φράουλα, κορόμηλο, ζουμερό κόκκινο δαμάσκηνο. Νότες λουλουδιών, γλυκό τριαντάφυλλο, ζουμπούλια και πινελιές ζαχαρωτών.