

# ΚΟΥΤΣΙΚΟ

Ροζέ Ξηρό



## Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Βιδωτό Πώμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ροζέ Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	187
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Ροδίτης 60% - Μοσχοφίλερο 30% - Αγιωργίτικο 10%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	400 - 500
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	420
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ( Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.500
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	20/9 - 25/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΣΗ.....	Συνοινοποίηση, Ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 15°C - 17°C.
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	70.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	9°C - 10°C

## Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,0
pH.....	3,5 - 3,7
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	3,6 - 3,8
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	4,5 - 4,8
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	0,993
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,2 - 0,3
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	24
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	96

## Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Μέτριο ροζ
ΜΥΤΗ.....	Αρώματα κόκκινων γλυκών φρούτων και τριαντάφυλλου, με νότες ζαχαρωτών και πιπεριού.
ΣΤΟΜΑ.....	Ξηρό, με μέτρια, δροσιστική οξύτητα, ζωνρές εντάσεις και δυνατό σώμα και επίγευση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Χαρακτήρας κράνμπερι, σμέουρου και φράουλας με έντονη παρουσία κόκκινου τριαντάφυλλου. Ζωνρές νότες ζαχαρωτών και λουκουμιού με γεύση τριαντάφυλλου. Πινελιές παγωτού μαστίχας με κόκκινο πιπέρι.