

ΠΡΟΡΩΓΟΣ

Ερυθρός Ημίγλυκος



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Συνθετικό Πύμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ερυθρός Ημίγλυκος
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Αγιωργίτικο 50% - Merlot 30% - Μοσχάτο 20%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Κορινθία & Αχαΐα
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	250 - 450
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	400
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.300
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	15/9 - 25/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΡΑΞΗ.....	Οινοποίηση Υπερώριμων Σταφυλιών, Ζύμωση στους 19 °C - 20 °C και απότομη πτώση θερμοκρασίας (<10 °C) για διακοπή της
ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	50.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ.....	6° C - 8° C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	11.5
pH.....	3,4 - 3,6
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ 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.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	100

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΥΧ.....	Μέτριο πορφυρό
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.