

ΠΡΟΡΩΓΟΣ

Ερυθρός Ξηρός



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Συνθετικό Πύμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ερυθρός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
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 / ΑΠΟΣΤΑΣΗ.....	Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση στους 22°C.
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	150.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	14° C - 16° C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,5
ρΗ.....	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.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	100

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Μέτριο πορφυρό
ΜΥΤΗ.....	Χαρακτήρας μαύρων 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, μαύρων μούρων και κόκκινης πιπεριάς. Παρουσία από μαύρο τσάι, κανέλλα και μπαχάρι, με λεπτές αναφορές σε ξύλο.