

ΠΡΟΡΩΓΟΣ

Ροζέ Ξηρός



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Συνθετικό Πώμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ροζέ Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Ροδίτης 75% - Μοσχάτο 15% - 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 / ΑΠΟΣΤΡΑΞΗ.....	Συνοίνοποίηση, Ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 15°C - 17°C.
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	80.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	9° C - 10° C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,0
pH.....	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.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	100

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Ωχρο 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.