

ΠΡΟΡΩΓΟΣ

Ροζέ Ημίγλυκος



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Συνθετικό Πύμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Ροζέ Ημίγλυκος
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Ροδίτης 50% - Μοσχοφίλερο 30% - Μοσχάτο 20% - Αγιωργίτικο 15%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Κορινθία & Αχαΐα
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	250 - 450
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	420
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.300
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	20/9 - 30/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΡΞΗ.....	Οινοποίηση Υπερώριμων Σταφυλιών, Ζύμωση στους 16 °C - 17 °C και απότομη πτώση θερμοκρασίας (<10 °C) για διακοπή της
ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	30.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	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.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	100

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

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