



ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΝΙΚΟΛΟΥ

Κατηγορία: Οίνος ερυθρός ξηρός ΠΓΕ Πελοπόννησος.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο 100%.

Περιοχή: Νεμέα Πελοπόννησος.

Οινοποίηση: Η διαλογή των σταφυλιών, ο ήπιος αποραγισμός και η χρήση περισταλτικής αντλίας, δίνει σταφυλοπολτό με ελάχιστη μηχανική καταπόνηση. Η εκχύλιση των ερυθρών ανθοκύανων του σταφυλοπολτού, με περιορισμένη χρήση θειώδους, και ελεγχόμενη ζύμωση εμπλουτίζει το χυμό με ποιοτικές ανθοκύανες ενώ δεν επιτρέπει την ενσωμάτωση των πικρών τανίνων. Η ζύμωση ολοκληρώνεται σε δρύινα βαρέλια όπου και παραμένει το νέο κρασί για 3 μήνες σε συνθήκες ελεγχόμενης μικροοξυγόνωσης. Ο οίνος σταθεροποιείται τρυγικά και παραμένει για 2 μήνες για στατική διαύγαση, δεν φιλτράρεται ενώ η εμφιάλωσή του γίνεται με ελεύθερη ροή χωρίς την χρήση αντλιών. Ωριμάζει και εξελίσσεται σε υπόγειο χώρο του Οινοποιείου με φυσική θερμοκρασία 14 °C και σχετική υγρασία 78%.

Αλκοολικός βαθμός: 13% vol.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονα κόκκινο, φωτεινό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες με χρονική διάρκεια λόγω των συνθηκών ωρίμανσης, με άρωμα κόκκινων φρούτων, φραγκοστάφλου βατόμουρου και φρούτων του δάσους, με νότες μαρμελάδας δαμάσκηνου, σύκου καθώς και αρωματικών μπαχαρικών. Στο στόμα μαλακό με καλά δομημένες τανίνες και μακρά επίγευση. Συνοδεύει ψητά σχάρας πιάτα, ποικιλίες πικάντικες, τυριά, καθώς και ζυμαρικά συνδυασμένα με κόκκινες σάλτσες.

Απολαύστε στους 15-18°C.

