

Tsantali NEMEA

Κατηγορία:	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα
Τύπος:	Ερυθρός ξηρός οίνος
Ποικιλίες:	Αγιωργίτικο (100%)



Εσοδεία 2017

Περιγραφή

Χρώμα βαθύ ρουμπινί. Εκφραστικά αρώματα από ζουμερά βατόμουρα και δαμάσκηνα. Στόμα ξηρό με στρογγυλό και πλούσιο σώμα ισορροπημένη οξύτητα και μαλακές τανίνες. Επίγευση με μεσαία έως μακρά διάρκεια.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 12.8
Ανάγοντα σάκχαρα (gr/lt) 2.5

Ολική οξύτητα (gr tartaric acid/lt) 5.06
pH 3.49

Αμπελώνας

Νεμέα, Πελοπόννησος

Τα σταφύλια συλλέγονται από συνεργαζόμενους αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής ΠΟΠ Νεμέα.

Οινοποίηση

Αποραγισμός και ελαφριά πίεση. Κλασσική ερυθρή οινοποίηση.

Αλκοολική ζύμωση για περίπου 8-10 ημέρες. Επαφή με τα στέμφυλα για 2-3 ημέρες.

Μηλογαλακτική ζύμωση.

Ωρίμαση: 8 μήνες σε βαρέλια 300 λίτρων από γαλλική δρυ
(Βαρέλια: 25% 1ης και 75% 2ης και 3ης χρήσης)

Παλαίωση: 4 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.