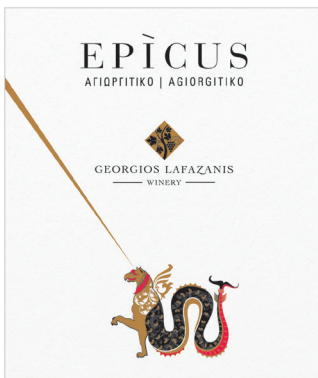




GEORGIOS LAFAZANIS  
WINERY



## ΕΤΙΚΕΤΑ



# Epicus

## ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Ερυθρός Ξηρός
Σοδειά	2019
Ποιοτική κατάταξη	Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
Ποικιλία σταφυλιού (%)	Αγιωργίτικο
Συνολική παραγωγή	20.000 φιάλες

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	13,00
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	4,42
Ολικό SO <sub>2</sub> (mgr/l)	89
Ελεύθερο SO <sub>2</sub> (mgr/l)	43
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l)	<2
pH	3,79
Τοποθεσία αμπελώνων	Ακλαδιάς, Νεμέα
Υψόμετρο	310 m
Έδαφος	Αμμο-πηλώδες σε στρώμα αργίλου
Κλίμα	Κρύος χειμώνας, σχετικά θερμό καλοκαίρι με κρύες νύχτες
Απόδοση παραγωγής	80 hl/ha
Ηλικία αμπελώνων	20-30 έτη
Ημερομηνία τρύγου	15 Σεπτεμβρίου

Η αλκοολική ζύμωση και η εκχύλιση 5 ημερών εκτυλίσσεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες. Ακολουθεί πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση.

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Διαθέτει λαμπερό βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις αποχρώσεις και σύνθετη μύτη με αρώματα κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και νύξεις ξηρών καρπών. Στο στόμα οι ευγενικές του ταννίνες σε συνδυασμό με την ισορροπημένη του οξύτητα και την πλούσια επίγευση του συμπληρώνουν την κομψή του δομή. Έχει δυνατότητες παλαίωσης από τρία μέχρι πέντε χρόνια.

## ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Κόκκινα ζουμερά κρέατα, πικάντικες κόκκινες σάλτσες φτερωτό κυνήγι.

Απολαύστε το στους 14-16 °C.



GEORGIOS LAFAZANIS

WINERY

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

• ΕΡΪCUS

ELECTUS

ΟΙΝΑΝΘΗ