



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

Οινάνθη - Ερυθρός Ημίγλυκος



ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος
Σοδειά	2020
Ποιοτική κατάταξη	Επιτραπέζιος Οίνος
Ποικιλία σταφυλιού (%)	Αγιωργίτικο - Merlot
Συνολική παραγωγή	10.000 φιάλες

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	12,00
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	5,33
Ολικό SO2 (mgr/l)	45
Ελεύθερο SO2 (mgr/l)	85
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l)	45
pH	3,44
Τοποθεσία αμπελώνων	Νεμέα
Υψόμετρο	300 - 600m
Έδαφος	Αργιλοαμμώδες με υπόστρωμα ασβεστόλιθου
Κλίμα	Βαρύς χειμώνας, ζεστές καλοκαιρινές ημέρες με δροσερές νύκτες
Απόδοση παραγωγής	80 hl/ha
Ηλικία αμπελώνων	20 - 30 έτη
Ημερομηνία τρύγου	Μέσα Σεπτεμβρίου

ΕΤΙΚΕΤΑ



Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 24° C.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η αλκοολική ζύμωση εκτυλίσσεται σε ανοξειδωτες ψυχωμένες δεξαμενές σε θερμοκρασία γύρω στους 17°C και στην συνέχεια την κόβουμε με την μέθοδο της ψύξης. Λαμπερό ρουμπινί χρώμα με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων όπως βύσσινο, κεράσι και φράουλα. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης με ωραία αίσθηση οξύτητας, βελούδινων τανινών και γλυκιά φρουτώδη επίγευση.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Απολαύστε το μόνο του ή συνοδεύοντας κρέατα και ζυμαρικά με γλυκιές σάλτσες, φρούτα ή ξηρούς καρπούς.

Σερβίρεται στους 8 – 12°C



GEORGIOS LAFAZANIS

WINERY

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

EPICUS

ELECTUS

• ΟΙΝΑΝΘΗ