



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

Οινάνθη - Ροζέ Ξηρός



ΕΤΙΚΕΤΑ



ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Οίνος Ροζέ Ξηρός
Σοδειά	2020
Ποιοτική κατάταξη	Επιτραπέζιος Οίνος
Ποικιλία σταφυλιού (%)	Αγιωργίτικο - Syrah
Συνολική παραγωγή	8.000 φιάλες

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	13,50
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	5,47
Ολικό SO ₂ (mgr/l)	37
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/l)	81
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l)	<2
pH	3,20
Τοποθεσία αμπελώνων	Ορεινή Νεμέα
Υψόμετρο	750 – 800m
Έδαφος	Αργιλώδες, αλκαλικό με αρκετο ανθρακικό ασβέστιο
Κλίμα	ψυχρός χειμώνας, αρκετές βροχές και χιόνια, ξηρό και ήπιο καλοκαίρι
Απόδοση παραγωγής	80 hl/ha
Ηλικία αμπελώνων	10-20 έτη
Ημερομηνία τρύγου	Τέλη Σεπτεμβρίου

Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 16 °C.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μετά την έκθλιψη, ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για λίγες ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία και στην συνέχεια η οινοποίηση εκτυλίσσεται σε ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές στους 18 °C. Το χρώμα είναι λαμπερό, ανοιχτό τριανταφυλλί με κερασί ανταύγειες. Στη μύτη είναι έντονα φρουτώδες με αρώματα εσπεριδοειδών, φράουλας, φρούτων του δάσους και άνθων. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης με ωραία αίσθηση ζωνής οξύτητας και βελούδινων τανινών με ένα ανεπαίσθητο γλυκό τελείωμα στον απόηχο του.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Πιάτα θαλασσιών, λαδερά, λευκά κορεατικά και όλες τις καλοκαιρινές μεσογειακές γεύσεις.

Σερβίρεται στους 8 – 12°C



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

EPICUS

ELECTUS

• ΟΙΝΑΝΘΗ