



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



ΕΤΙΚΕΤΑ

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ



2018

NEMEA

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΒΛΕΥΣΗΣ
ΠΑΛΑΙΟΣΗ 12 ΜΗΝΕΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY

Πέτρα & φως

ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Ερυθρός Ξηρός
Σοδειά	2018
Ποιοτική κατάταξη	Π.Ο.Π. NEMEA
Ποικιλία σταφυλιού (%)	Αγιωργίτικο 100%
Συνολική παραγωγή	6.000 φιάλες

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	13,50
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	5,75
Ολικό SO2 (mgr/l)	89
Ελεύθερο SO2 (mgr/l)	41
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l)	<2
pH	3,61
Τοποθεσία αμπελώνων	Αχλαδιάς - Κούτσι, Νεμέα
Υψόμετρο	310 – 600 m
Έδαφος	Αργιλο-αμμώδες με υπόστρωμα ασβεστόλιθου
Κλίμα	Βαρύς χειμώνας, ζεστές καλοκαιρινές ημέρες με δροσερές νύχτες
Απόδοση παραγωγής	66 hl/ha
Ηλικία αμπελώνων	20 – 30 έτη
Ημερομηνία τρύγου	13 Σεπτεμβρίου

Η αλκοολική ζύμωση και η εκκύλιση εκτυλίσσεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 23 °C. Η επιμελημένη ερυθρή οινοποίηση μακράς διάρκειας και η παλαίωση σε μεταχειρισμένα δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 λίτρων μεσαίου καψίματος για 6 μήνες μας έδωσαν ένα εξαιρετικά ισορροπημένο και αρμονικό κρασί με ιδιαίτερη φινέτσα. **Δύναται να παλαιωθεί για τουλάχιστον 5 έτη.**

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα του είναι βαθύ ρουμπινί με χαρακτηριστικό πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο, που θυμίζει αποξηραμένα κόκκινα και μαύρα φρούτα όπως κεράσι, δαμάσκνο, γλυκά μπαχάρια και νύξεις ξηρών καρπών και νότες πιπεριού. Στο στόμα είναι βελούδινο με μεταξένιες ταννίνες όπου κυριαρχεί το φρούτο της ποικιλίας με τα αρώματα του ξύλου της δρυός και της βανίλιας.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Ζουμερά κόκκινα κρέατα, κυνήγι και πιάτα με πικάντικες νότες.

Απολαύστε το στους 16-18 °C.



GEORGIOS LAFAZANIS

WINERY

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

ARTISTI

- ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

ΕΡΪCUS

ELECTUS

ΟΙΝΑΝΘΗ