



GEORGIOS LAFAZANIS
WINERY



ΕΤΙΚΕΤΑ



Σείριος Ερυθρός

ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Ερυθρός Ξηρός
Σοδειά	2018
Ποιοτική κατάταξη	Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
Ποικιλία σταφυλιού (%)	Αγιωργίτικο & Cabernet Sauvignon
Συνολική παραγωγή	6.000 φιάλες

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	13,40
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	5,72
Ολικό SO2 (mgr/l)	83
Ελεύθερο SO2 (mgr/l)	42
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l)	<2
pH	3,69
Τοποθεσία αμπελώνων	Αχλαδιάς, Νεμέα / Πλαγιές Αιγιαλείας
Υψόμετρο	310 / 600 m
Έδαφος	Αμμο-πηλώδες σε στρώμα αργίλου / Βαθύ αμμο-πηλώδες
Κλίμα	Κρύος χειμώνας, σχετικά θερμό καλοκαίρι με κρύες νύχτες / Ήπιο μεσογειακό επηρεασμένο από το υψόμετρο και την αύρα της θάλασσας
Απόδοση παραγωγής	60 hl/ha
Ηλικία αμπελώνων	20 – 30 έτη
Ημερομηνία τρύγου	13 Σεπτεμβρίου

Η αλκοολική ζύμωση και η εκκύλιση εκτυλίσσεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές με απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση 6 -10 μήνες σε μεταχειρισμένα γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt μεσαίου καψίματος.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Διαθέτει βαθύ ρουμπινί χρώμα με πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο με κυρίαρχα αρώματα από μαύρα φρούτα, ώριμο βατόμουρο, μπαχάρια, και νότες δρυός. Έχει πλούσιο σώμα με βελούδινες ταννίνες και η επίγευση έχει μεσαία διάρκεια και πολυπλοκότητα.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Φιλέτα κόκκινων κρεάτων και σκληρά τυριά.

Απολαύστε το στους 16-18 °C.



GEORGIOS LAFAZANIS

WINERY

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

• ΣΕΪΡΙΟΣ

EPICUS

ELECTUS

OINANTH