



GEORGIOS LAFAZANIS  
WINERY



## ΕΤΙΚΕΤΑ



# Elysian

## ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Ροζέ Ξηρός
Σοδειά	2021
Ποιοτική κατάταξη	Ποικιλιακός Οίνος
Ποικιλία σταφυλιού	Syrah
Συνολική παραγωγή	5.000 φιάλες

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	13,50
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	5,75
Ολικό SO2 (mgr/l)	75
Ελεύθερο SO2 (mgr/l)	37
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l)	0,8
pH	3,05
Τοποθεσία αμπελώνων	Ασπροκαμπος, Νεμέα
Υψόμετρο	800m
Έδαφος	Αργιλοασβεστώδες
Κλίμα	Βαρύς χειμώνας, ζεστές καλοκαιρινές ημέρες με δροσερές νύχτες
Απόδοση παραγωγής	800 kg / στρέμμα
Ηλικία αμπελώνων	30 έτη
Ημερομηνία τρύγου	25 Σεπτεμβρίου

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά την παραλαβή τους, τα σταφύλια ψύχονται για 24 ώρες σε ψυκτικό θάλαμο και την επόμενη ημέρα οδηγούνται απευθείας στο πιεστήριο χωρίς έκθλιψη και εκχύλιση. Στην συνέχεια η οινοποίηση εκτυλίσσεται σε ανοξειδωτες ψυχόμενες δεξαμενές στους 18 °C. Ένα μέρος του κρασιού ωριμάζει σε 2ης χρήσης δρύινα βαρέλια, ενώ το υπόλοιπο παραμένει με τις οινολάσπες του κερδίζοντας σε δομή και σώμα.

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι λαμπερό ροζ - σομόν. Στη μύτη κυριαρχούν τα πολύ έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, φράουλα, ρόδι και ροζ γκρέιπφρουτ. Λευκά άνθη, τριαντάφυλλα και φρούτα του δάσους. Στο στόμα είναι πλούσιο, γεμάτο φρεσκάδα και νεύρο με πολύ καλή οξύτητα και ισορροπία. Διαθέτει μακρά και έντονη αρωματική επίγευση.

Εμφιαλώθηκε σε φιάλη 0.75lt., 1.5lt. (Magnum) & 3lt. (Double Magnum).

## ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Αστακομακαρονάδα, Κριθαρότο με γαρίδες, καλοκαιρινές μεσογειακές και εξωτικές γεύσεις.

Σερβίρεται στους 10 - 12 °C



GEORGIOS LAFAZANIS  
— WINERY —

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

OROSIMO

• ELYSIAN

ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

EPICUS

ELECTUS

OINANTH