



GEORGIOS LAFAZANIS  
WINERY



## ΕΤΙΚΕΤΑ



# Orosimo

## ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Ερυθρός Ξηρός
Σοδειά	2020
Ποιοτική κατάταξη	Ποικιλιακός Οίνος
Ποικιλία σταφυλιού (%)	40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Syrah
Συνολική παραγωγή	1.500 φιάλες

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	14,50
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/ltr):	5,32
Ολικό SO <sub>2</sub> (mgr/ltr)	86
Ελεύθερο SO <sub>2</sub> (mgr/ltr)	44
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/ltr)	0,6
ρΗ	3,58
Τοποθεσία αμπελώνων	Άγιος Γεώργιος, Αταλάντη
Υψόμετρο	450m
Έδαφος	Ασβεστο - Αργιλώδες

## Κλίμα

Τα δροσερά ρεύματα αέρα από τον Παρνασσό προς την θάλασσα του Ευβοϊκού και η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας δημιουργούν ένα κορυφαίο οικοσύστημα.

Απόδοση παραγωγής	500 - 600 kg / στρέμμα
Ηλικία αμπελώνων	30 έτη
Ημερομηνία τρύγου	25 Αυγούστου – 15 Σεπτεμβρίου

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η αλκοολική ζύμωση και η πολύ μακρά εκκύλιση εκτυλίσσεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές με απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες. Πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση και παλαίωση 12 μήνες αποκλειστικά σε νέα υψηλής ποιότητας γαλλικά δρύινα βαρέλια, στην υπόγεια κάβα του οινοποιείου.

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το κρασί διαθέτει βαθύ και αδιαπέραστο μαυροκόκκινο χρώμα με πολυσύνθετη μύτη όπου κυριαρχούν τα πυκνά, ώριμα μαύρα φρούτα όπως ώριμο δαμάσκηνο, μούρο και αγριοκέρασο καθώς και νότες κακάο και μπαχαρικών. Στο στόμα είναι πλούσιο και πολύ συμπυκνωμένο με άφθονο φρούτο και καλοδουλεμένες τανίνες. Η επίγευση του είναι πλούσια και μακρά με μεγάλη αρωματική διάρκεια.

Παρουσιάζει μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης και σερβίρεται στους 16 - 18°C. Εμφιαλώθηκε σε φιάλη 0.75lt. & 1.5lt. (Magnum).

## ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Ζουμερά κόκκινα κρέατα, κυνήγι και πιάτα με πικάντικες νότες. Απολαύστε το στους 16-18 °C.



GEORGIOS LAFAZANIS  
— WINERY —

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

• ΟΡΟΣΙΜΟ

ΕΛΥΣΙΑΝ

ΑΡΤΙΣΤΙ

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

ΕΡΪCUS

ELECTUS

ΟΙΝΑΝΘΗ