

ΑΚΡΕΣ ΡΟΖΕ 2022

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**Κατηγορία:** Ροζέ**Κατάταξη:** Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

Πελοπόννησος

Ποικιλίες: 70% Αγιωργίτικο 30% Μοσχοφίλερο**Αμπελώνες:** Αγιωργίτικο: Ορεινή Κορινθία σε ύψος 850 μ. /

Μοσχοφίλερο: Μαντινεία σε ύψος 750 μ.

Τύπος εδάφους: Αγιωργίτικο: Ασβεστούχο / Μοσχοφίλερο:

Αμμώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος): Αγιωργίτικο: 27 έτη /

Μοσχοφίλερο: 29 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις: Αγιωργίτικο: 900 kg/στρ. (58,5

hl/ha) / Μοσχοφίλερο: 900 kg/στρ. (63hl/ha)

Τρύγος: Τέλη Σεπτεμβρίου – Αρχές Οκτωβρίου**Αλκοολικός τίτλος:** 12.5%**Ολική οξύτητα (σε τρυγικό):** 5.90 g/l**pH:** 3.30**Οινοποίηση/Ωρίμανση:** Προζυμωτική εκχύλιση για 12 ώρες στους 16°C για το Μοσχοφίλερο. Ανάμειξη και αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 17°C. Αναστολή της μηλογαλακτικής ζύμωσης. Σύντομη παλαίωση πάνω στις φίνες οινολάσπες. Πώμα βιδωτό.**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Το χρώμα είναι λαμπερό, ανοιχτό κερασί με ροδαλές ανταύγειες. Η μύτη είναι ζωντανή, γεμάτη καθαρότητα με αρώματα ώριμων κερασιών και φραμπούζ με νύξεις ανθέων και νότες ροδοπέταλου. Το στόμα είναι μεσαίου σώματος με μεσαία προς υψηλή οξύτητα και μια ελαφρά αίσθηση πολύ ώριμων τανινών. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης μαζί με νύξεις γλυκού γρασιδιού και τσιχλόφουσκας. Η επίγευση έχει μεσαία διάρκεια και συνεχή εξέλιξη, οδηγώντας στην πολυπλοκότητα.