



VEGORITIS

WINERY



CABERNET SAUVIGNON 2018 100%

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 14,10 %
Πτητική οξύτητα	: 0,33 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 5,10 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,62
Σάκχαρα	: 1,60 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι .

<u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u>	: CABERNET SAUVIGNON
<u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u>	: ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / RED DRY WINE
<u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ</u>	: ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΦΛΩΡΙΝΑ GESCHUTZTE NAME ANGABE FLORINA

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ: Οι αμπελώνες φυτεμένοι το 2011 και 2016 απόλυτα ελεγχόμενους από την ομάδα μας για την σωστή ανάπτυξη και διαχείριση των ισορροπιών του καρπού που θα μας δώσει σε σχέση με το μικρόκlima της περιοχής , συλλέγουμε με τα χέρια συνήθως μέσα Οκτώβριου τα σταφύλια που θα χρησιμοποιήσουμε στο συγκεκριμένο μπουκάλι . Οι αποδόσεις τις περισσότερες φορές δεν ξεπερνούν τα 6000 κιλά / εκτάριο και είναι από τον αμπελώνα της περιοχής του Πεδινού στα 680 μέτρα υψόμετρο .

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Στην οινοποίηση εφαρμόζεται κρνεκχύληση στους 8 κελσίου σε όλη την ποσότητα για 3 με 4 ημέρες και στην συνέχεια ανεβάζουμε την θερμοκρασία για να αρχίσει η ζύμωση . Στόχος αυτής της τεχνικής είναι να ευνοηθεί το πέρασμα όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων , ανθοκυάνες, , χρωστικών από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος . Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 18-25 C και λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ: Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης το κρασί αφού παραμείνει για 3 μήνες στην δεξαμενή απολασπονεται και κατεβαίνουν στα δρύινα βαρέλια 500 λίτρων παραμένοντας για 12-14 μήνες και στην συνέχεια αφού εμφιαλωθούν θα παραμείνουν 8- 12 μήνες στην φιάλη πριν βγουν στην αγορά.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: μέχρι και 12 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Ένα κρασί με βαθύ κόκκινο χρώμα που οι ρουμπινή ανταύγειες του προδίδουν την ηλικία του. Στην μύτη έκρηξη αρωμάτων από φραγκοστάφυλο πράσινη πιπεριά και ίχνη γραφίτη με μαύρο πιπέρι. Στο στόμα μια μοναδική ισορροπία της οξύτητας με το αλκοόλ και καταλήγει σε μια μακριά και γευστική τανίκη επίγευση. Θα συνόδευε πολύ ευχάριστα κυνήγι και χειμωνιάτικα πιάτα όπως αγριογούρουνο με ζυμαρικά , ριζότο άγριωνμανιταριών , μελιτζάνα γεμιστή με κιμά , φιλετάκια σβησμένα με κρασί και βεβαίως Ασιατικά κρέατα μαριναρισμένα με σόγια . Πίνεται δροσερό σε θερμοκρασία δωματίου στους 15 - 18 °C.

