



VEGORITIS

WINERY



SYRAH 2015 100%

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 12,50 %
Πτητική οξύτητα	: 0,28 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 6,5 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,47
Σάκχαρα	: 1,7 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι

<u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u>	: SYRAH ΒΕΓΟΡΙΤΙΣ / VEGORITIS
<u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u>	: ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / RED DRY WINE
<u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ</u>	: ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΦΛΩΡΙΝΑ GESCHUTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE FLORINA

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ: Από αμπελώνες που έχουν φυτευτεί από το 2001 σε υψόμετρο 650 m , απόλυτα ελεγχόμενος για την σωστή ανάπτυξη και διαχείριση των ισορροπιών του καρπού που θα μας δώσει σε σχέση με το μικρόκλιμα της περιοχής , συλλέγουμε τα σταφύλια που θα χρησιμοποιήσουμε στο συγκεκριμένο μπουκάλι τέλη Σεπτεμβρίου. Η απόδοση τις περισσότερες φορές δεν ξεπέρα τα 6000 κιλά / εκτάριο .

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Στην οινοποίηση εφαρμόζεται κρυεκχύλιση 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 ανοξείδωτες δεξαμενές.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ: Μετά την ολοκλήρωση της ζυμώσεως το κρασί αφού παραμείνει για 3 μήνες στην δεξαμενή απολασπώνεται και κατεβαίνουν στα δρύινα βαρέλια 500 και 225 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 15 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Ένα κρασί με βαθυκόκκινο με μωβίζουσες ανταύγειες χρώμα. Στη μύτη έντονα αρώματα πιπεριού και κόκκινων φρούτων και τα χαρακτηριστικά αρώματα δέρματος της ποικιλίας. Στο στόμα μια μοναδική πυκνότητα με βελουδίνες τανίνες και νότες βανίλιας από το δρύινο βαρέλι που καταλήγει σε μια μακριά επίγευση. Θα συνόδευε ευχάριστα κυνήγι, μοσχαρακι κοκκινιστό, γιουβέτσι, αλλά και πιάτα με άγρια μανιτάρια, όπως ριζότο. Πίνεται στους 12-18°C. Εμφιαλώνεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών για την χρονιά του 2015 3200 φιάλες 0,75 λίτρου και 30 φιάλες 1,5 λίτρου Magnum .

