

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ - ΑΓΡΙΛΙΑ ΕΡΥΘΡΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλία σταφυλιών:	Cabernet Sauvignon - Syrah
Περιοχή:	Φλόκα Μεσσηνίας, στο οροπέδιο του βουνού Αιγάλεω, στην Πελοπόννησο, Νοτιοδυτική Ελλάδα.
Υψόμετρο:	350 μέτρα
Συνολική έκταση αμπελών:	1,3 εκτάριο
Ηλικία αμπελών:	20 - 26 χρόνια
Πυκνότητα φύτευσης:	3.600 αμπέλια ανά εκτάριο
Έδαφος:	Μέσης σύστασης αργιλοπηλώδες.
Διαχείριση αμπελών:	Γραμμικός αμπελώνας σε κλάδεμα μονόπλευρο Royal. Εδαφοκάλυψη εδάφους σειρά παρά σειρά, βιοκαλλιεργητικές τεχνικές, αφαίρεση φύλλων από την μία πλευρά του αμπελώνα τον Ιούνιο.
Οινοποίηση:	Κρυσοοινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια των 225 lt για 2 χρόνια.
Αλκοολικός βαθμός :	13,5% vol
Οξύτητα:	5.3 gr/ltr
Σάκχα:	1,0 gr/lt
Αποδόσεις:	70 εκατόλιτρα / εκτάριο
Γευστικές σημειώσεις:	Βαθύ πορφυρό κρασί με πυκνή μύτη, ευκαλύπτου και μαύρου κερασιού, μαζί με αρώματα βύσσινου και βατόμουρου. Στόμα πυκνό και γεμάτο με ιδανικό τελείωμα. Συνοδεύει ψητό γουρουνόπουλο με πατάτες ή και κόκκορα κοκκινιστό με χοντρά μακαρόνια. Επιδέχεται βαθιά παλαίωση.
Διάρκεια παλαίωσης:	20 χρόνια.
Θερμοκρασία σερβιρίσματος:	18 C