

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ CABERNET SAUVIGNON
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ποικιλία σταφυλιών:	Cabernet Sauvignon 100%
Περιοχή:	Φλόκα Μεσσηνίας, στο οροπέδιο του βουνού Αιγάλεω, στην Πελοπόννησο, Νοτιοδυτική Ελλάδα.
Υψόμετρο:	350 μέτρα
Συνολική έκταση αμπελώνα:	1,5 εκτάριο
Ηλικία αμπελώνα:	26 χρόνια
Πυκνότητα φύτευσης:	3.600 αμπέλια ανά εκτάριο
Έδαφος:	Μέσης σύστασης αργιλοπηλώδες.
Διαχείριση αμπελώνα:	Γραμμικός αμπελώνας σε κλάδεμα αμφίπλευρο 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 από 12-15 μήνες.
Αλκοολικός βαθμός :	13% vol
Οξύτητα:	5.5 gr/ltr
Σάκχαρα:	1,10 gr / lt.
Αποδόσεις:	70 εκατόλιτρα / εκτάριο
Γευστικές σημειώσεις:	Πορφυρό χρώμα, με διακριτικά αρώματα φρούτων του δάσους και μπαχαρικών, όπως κεράσι, βατόμουρα, μαύρη σταφίδα, πράσινη και μαύρη πιπεριά. Συνοδεύει εξαιρετικά ψητό κόκκινο κρέας, Μεσογειακή παραδοσιακή κουζίνα με κόκκινο κρέας, καυτερά φαγητά και μπλέ τυριά όπως το Roquefort.
Διάρκεια παλαίωσης:	15 χρόνια.
Θερμοκρασία σερβιρίσματος:	16 - 18 C