



Κ Τ Η Μ Α Δ Ε Ρ Ε Σ Κ Ο Υ
DOMAINE DERESKOS

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ **MERLOT**

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ποικιλία σταφυλιών:	Merlot 100%
Περιοχή:	Φλόκα Μεσσηνίας, στο οροπέδιο του βουνού Αιγάλεω, στην Πελοπόννησο, Νοτιοδυτική Ελλάδα.
Υψόμετρο:	350 μέτρα
Συνολική έκταση αμπελώνα:	1,3 εκτάριο
Ηλικία αμπελώνα:	20 χρόνια
Πυκνότητα φύτευσης:	5.000 αμπέλια ανά εκτάριο
Έδαφος:	Μέσης σύστασης αργιλοπηλώδες.
Διαχείριση αμπελώνα:	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 και ωρίμανση σε γαλλικά βαρέλια των 225 lt, από 8 μήνες έως 1 χρόνο.
Αλκοολικός βαθμός :	13% vol
Οξύτητα:	5.5 gr/ltr
Σάκχαρα:	1,5 gr/lt.
Αποδόσεις:	70 εκατόλιτρα / εκτάριο
Εναπωμείναντα σάκχαρα:	1,3 gr / lt.
Γευστικές σημειώσεις:	Πορφυρό χρώμα με διακριτικά αρώματα ώριμων φρούτων και κερασιού, μαύρου πιπεριού και καπνού. Στρογγυλό, πλούσιο και ισορροπημένο, με φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά κόκκινο κρέας, πάπια Πεκίνου, μαλακά λευκά τυριά όπως το Camembert και σάλτσες με τα βάση τα φρούτα.
Διάρκεια παλαίωσης:	8 χρόνια.
Θερμοκρασία σερβιρίσματος:	14 - 16 C