

ΑΠΟΚΑΛΥΨΙΣ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



BARAFAKAS
WINERY



ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 100%

ΧΩΡΑ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗ
ΣΟΔΕΙΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΕΛΛΑΔΑ
NEMEA
ΠΟΠ NEMEA
2017
12-15 ΜΗΝΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οίνοποίηση λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτή δεξαμενή. Η προζυμωτική εκχύλιση διαρκεί 5 ημέρες. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 22-24°C. Η ζύμωση ολοκληρώνεται και ο οίνος παραμένει με τα στέμφυλα 5-8 ημέρες επιπλέον. Ακολουθεί διαχωρισμός του οίνου από τα στέμφυλα. Ωρίμανση του οίνου σε δεξαμενή 5-6 μήνες και ακολουθεί ωρίμανση του οίνου σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 και 300lt. Ωρίμανση από 12 έως 15 μήνες.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Πυκνό κόκκινο χρώμα. Εκφραστικό και γενναιόδωρο, με πολλαπλές εναλλαγές από νότες βύσσινου, λευκού πιπεριού, φρούτων του δάσους και μπαχαρικών. Ειλικρινές στο στόμα με όγκο, διάρκεια και λιπαρότητα, με ώριμες και γλυκιές τανίνες. Όμορφα δομημένο μέσο, με γλυκύτητα και αρώματα που εναρμονίζονται απόλυτα με τη γευστική αίσθηση. Φρουτώδες με νότες βανίλιας και αρωματική επιστροφή από κομπόστα ροδάκινο.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με αρνί, κόκκινα κρέατα και κυνήγι, κόκκινες σάλτσες με μπαχαρικά και λαδερά φαγητά. Σερβίρετε στους 16-18°C.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	13.6% v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	1.30 g/L
Ολική Οξύτητα	5.30 g/L
pH	3.66



ΑΜΠΕΛΙ

Υψόμετρο 380-400μ. στις πλαγιές του Αη-Ηλιά. Ο τρύγος λαμβάνει χώρα μετά από τις 15 Σεπτεμβρίου συνήθως παίρνοντας σταφύλια υψηλής φαινολικής ωριμότητας και ώριμου, μεστού φρούτου. Ο οίνος παλαιώνει στη φιάλη τουλάχιστον 2 χρόνια πριν την διάθεσή του.

