



# NEMIOS OENOS

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:

**Ερυθρός Π.Ο.Π. NEMEA**

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

**Αγιωργίτικο 100%**

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:

**13.0%**

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ:

**5,2 gr/lt**

ΑΖΥΜΩΤΑ ΖΑΧΑΡΑ:

**1,5 gr/lt**

ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΘΕΙΩΔΕΣ:

**34 mg/lt**

**ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:**

Ιδιόκτητος στην θέση Σιμάρκου, Κούτσι, έδαφος αργιλοπηλώδες, υψόμετρο 330μ, παραγωγή 900 κιλά/στρ. Τρυγητός πρώτο δεκαπενθήμερο Σεπτεμβρίου.

**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:**

Κλασική ερυθρά οινοποίηση με ελεγχόμενη θερμοκρασία για τη διατήρηση των πρωτογενών αρωμάτων. Παλαίωση 4-6 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρα.

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ:**

Έντονο κόκκινο χρώμα, αρώματα μικρών φρούτων του δάσους. Ντελικάτο σώμα με μακρά επίγευση. Ντελικάτο σώμα με μακρά επίγευση. Σερβίρεται στους 16-18 βαθμούς συνοδέοντας μεγάλη γκάμα της μεσογειακής κουζίνας.