



VASILIO GRANDE RESERVE

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:

Ερυθρός Π.Ο.Π. ΝΕΜΕΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

Αγιωργίτικο 100%

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:

15.5%

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ:

4,9 gr/lt

ΑΖΥΜΩΤΑ ΖΑΧΑΡΑ:

1,2 gr/lt

ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΘΕΙΩΔΕΣ:

32 mg/lt

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ :

Οικογενειακός ξηρικός ηλικίας 43 ετών στη θέση Κούτσι, έδαφος ασβεστώδες, υψόμετρο 380μ, παραγωγή 350 κιλά/στρ. Τρυγητός πρώτο δεκαήμερο Σεπτεμβρίου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :

Επιλεγμένη συγκομιδή υπερώριμων σταφυλιών. Βαθιά ερυθρά οινοποίηση με παρατεταμένη εκχύλιση των στέμφυλων ως το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης για 25 ημέρες. Παλαίωση 30-36 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρα και 12 μήνες στη φιάλη.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ:

Έντονο μελιντζανί χρώμα με αρώματα ζεστών καραμελωμένων φρούτων του δάσους και μπαχαρικών. Βαριά συμπύκνωση παρουσία δυνατών και ευγενών ταννίνων με μακρά επίγευση. Σερβίρεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος συνοδεύοντας Βασιλικό κунήγι