**OLD VINES**

**ΠΟΠ ΝΕΜΕΑ 2017**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προφίλ οίνου** | **Τεχνικά χαρακτηριστικά** |  |  |  |
| **Είδος** | Ερυθρός ξηρός οίνος | **Ολική οξύτητα (gr τρυγικού** |  | 5,5 |  |  |
| **οξέος/lt)** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Εσοδεία** | 2017 | **Πτητική οξύτητα (gr οξικού** |  | 0,5 |  |  |
| **οξέος/lt)** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Κατάταξη** | ΠΟΠ Νεμέα 2017 | **pH** |  |  |  | 3,68 |  |  |
| **Περιοχή** | Νεμέα | **Ελεύθερο SO2 (mgr/lt)** |  |  | 20 |  |  |
| **Ποικιλίες** | Αγιωργίτικο 100% | **Ολικό SO2 (mgr/lt)** |  |  |  | 90 |  |  |
| **σταφυλιών** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Αριθμός φιαλών** | 1.800 | **Ανάγοντα Σάκχαρα (gr/lt)** |  | 2,2 |  |  |
|  |  |  | **Ένταση :** |  |  |  | 12,75 |  |  |
| **Αλκοολικός τίτλος** | 14,2 | **Απόχρωση :** |  |  |  | 0,56 |  |  |
| **(%)** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **ΔΦΟ :** |  |  |  | 82 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Τοποθεσία αμπελώνα** |  |  | Μαλανδρένι/Νεμέα |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Υψόμετρο** |  |  |  | 400m |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Σύσταση εδάφους** |  | Αμμοπηλώδη εδάφη με καλή |  |  |
|  |  |  |  | αποστράγγιση |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Κλίμα** |  |  | Κρύος χειμώνας , θερμές |  |  |
|  |  |  |  |  | καλοκαιρινές μέρες με |  |  |
|  |  |  |  |  |  | δροσερές νύχτες |  |  |
|  |  | **Απόδοση** |  |  |  | 24hl/ha |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Ηλικία πρεμνών** |  |  | 55-60 ετών |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Ημερομηνία τρυγητού** |  |  | Αρχές Σεπτεμβρίου |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια εμβολιάζονται με ζύμες επιλεγμένες από τη περιοχή της Νεμέας. Ακολουθεί μακριά παραμονή με τα στέμφυλα, σχεδόν 20 ημέρες, σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες ώστε να διατηρηθούν τα φρουτώδη αρωματικά χαρακτηριστικά και να εκχυλιστούν μόνο οι μαλακές ταννίνες. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση .

**Παλαίωση:** Για 12 μήνες σε 1/3 νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια αποκλειστικά από το δάσος Bertrange και ακόμα τουλάχιστον 6 μήνες στη φιάλη.

**Δυνατότητα παλαίωσης :** Πιστεύουμε ότι δεν υπάρχει όριο παλαίωσης για τα *«Old vines».* Κάτω από καλές συνθήκες παλαίωσης θα συνεχίζει να εξελίσσεται προς ένα πιο βελούδινο και πολύπλοκο χαρακτήρα.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Το *«Old vines»* είναι αποτέλεσμα Αγιωργίτικου από επιλεγμένα αμπέλια μεγάλης ηλικίας από δύο συγκεκριμένες περιοχές της Νεμέας και μακριάς εκχύλισης σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες. Ο ερυθρός οίνος που προκύπτει χαρακτηρίζεται από βαθύ ερυθρό-ιώδες χρώμα και αρώματα βύσσινου, ροδιού και μαύρου τσαγιού. Στο στόμα έχει μεγάλη συμπύκνωση με πλούσιες βελούδινες ταννίνες και μακριά επίγευση γλυκού του κουταλιού κεράσι, μπαχαρικών και κόκκων καφέ.

Συνοδεύεται απαραίτητα από φαγητά με εξίσου πλούσιες γεύσεις όπως ψητά λιπαρά κρέατα στη σχάρα, αγριογούρουνο στιφάδο και τυριά με έντονη πικάντικη γεύση. Αναδεικνύεται καλύτερα γύρω στους 16-18 βαθμούς Κελσίου.