**ΚΤΗΜΑ ΜΗΤΡΑΒΕΛΑ**

**ΠΟΠ ΝΕΜΕΑ 2022**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Προφίλ οίνου** |  | **Τεχνικά χαρακτηριστικά** |  |  |  |  |
| **Είδος** | Ερυθρός ξηρός οίνος | **Ολική οξύτητα (gr τρυγικού** |  | 6,3 |  |  |  |
| **οξέος/lt)** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Εσοδεία** | 2022 | **Πτητική οξύτητα (gr** |  |  |  |  | 0,35 |  |  |  |
| **οξικούοξέος/lt)** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Κατάταξη** | ΠΟΠ Νεμέα | **pH** |  |  |  |  | 3,3 |  |  |  |
| **Περιοχή** | Νεμέα | **Ελεύθερο SO2 (mgr/lt)** |  |  |  | 24 |  |  |  |
| **Ποικιλίες** | Αγιωργίτικο 100% | **Ολικό SO2 (mgr/lt)** |  |  |  |  | 90 |  |  |  |
| **σταφυλιών** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Αριθμός φιαλών** | 12.000 | **Ανάγοντα Σάκχαρα (gr/lt)** |  |  | 1,5 |  |  |  |
|  |  | **Ένταση :** |  |  |  |  | 11,65 |  |  |  |
| **Αλκοολικός τίτλος** | 14,2 | **Απόχρωση :** |  |  |  |  | 0,61 |  |  |  |
| **(%)** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **ΔΦΟ :** |  |  |  |  | 72 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Τοποθεσία** |  |  |  | Αχλαδιάς/Νεμέα |  |
|  |  |  | **αμπελώνα** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Υψόμετρο** |  |  |  | 350-400 m |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Σύσταση** |  | Αμμoαργιλώδη εδάφη με καλή |  |
|  |  |  | **εδάφους** |  |  |  | αποστράγγιση |  |
|  |  |  | **Κλίμα** |  |  | Κρύος χειμώνας , θερμές |  |
|  |  |  |  |  | καλοκαιρινές μέρες με |  |
|  |  |  |  |  |  |  | δροσερές νύχτες |  |
|  |  |  | **Απόδοση** |  |  |  | 47hl/ha |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Ηλικία** |  |  |  | 30-40 ετών |  |  |  |  |
|  |  |  | **πρεμνών** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Ημερομηνί** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **α** |  |  | Σεπτέμβριος 2022 |  |
|  |  |  | **τρυγητού** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια εκραγίζονται και εμβολιάζονται με ζύμες επιλεγμένες από τη περιοχή της Νεμέας. Ακολουθεί μακριά παραμονή με τα στέμφυλα , περίπου 15 ημερών,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 6 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 2ου και 3ου περάσματος.

**Δυνατότητα παλαίωσης :** Αναμένεται ότι για τα επόμενα τουλάχιστον 8 έτη θα γίνεται πιο πολύπλοκοκαι βελούδινο.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Το *«Κτήμα Μητραβέλα»* είναι αποτέλεσμα επιλεγμένου Αγιωργίτικου από αμπέλια σχετικά μεγάλης ηλικίας από τους λόφους που περιβάλλουν τη πεδιάδα της Νεμέας και μιας μακριάς εκχύλισης σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες. Ο ερυθρός οίνος που προκύπτει χαρακτηρίζεται από βαθύ ερυθρό-ιώδες χρώμα και αρώματα φραγκοστάφυλου, ροδιού και μαύρου τσαγιού. Η γεύση του είναι γεμάτη, ισορροπημένη με βελούδινες ταννίνες ενώ αφήνει μια ευχάριστη αίσθηση από νότες μπαχαρικών.

Συνοδεύει εξαιρετικά κρέατα στη σχάρα και λιπαρά τυριά . Αναδεικνύεται καλύτερα γύρω στους 14βαθμούς Κελσίου.