



ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Κατηγορία: Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Κατάταξη: Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) ΝΕΜΕΑ

Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Αγιωργίτικο

Αμπελώνες: Τζιτάρι και Καλύβια Νεμέας σε υψόμετρο 450-500μ.

Στρεμματική απόδοση: 850-950 kg/στρέμμα

Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 40 έτη

Οινοποίηση: Προζυμωτική κρυσεκχύλιση 24 ωρών, κλασική ερυθρά οινοποίηση 7-8 ημερών, παραμονή σε δεξαμενές για πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση.

Αλκοολικός Τίτλος: 13,3%

Ανάγοντα σάκχαρα: 1,7g/L

Ολική οξύτητα: 5,1g/L

pH: 3,54

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό κόκκινο με μωβ ανταύγειες. Έντονα πολύπλοκα αρώματα μαύρων άγριων φρούτων τα οποία συνδυάζονται τέλεια με τις μαλακές τανίνες και αποδίδουν μια πλούσια, τραγανή και ισορροπημένη γεύση στον ουρανίσκο.

Συνοδεύει: Λευκά και κόκκινα κρέατα, αλλαντικά, σάλτσες αρωματικών μπαχαρικών και ψητά λαχανικά. Επίσης ταιριάζει άψογα με σκληρά και ημίσκληρα τυριά όπως μοτσαρέλα, φέτα και πεκορίνο.

MONOLITHOS RED

Category: Red dry wine

Classification: Protected Designation of Origin (PDO) Nemea

Grape varieties: 100% Agiorgitiko

Vineyard: Selected vineyards in Nemea in an altitude of 450-500m

Yields: 8.500-9.500kg/ha

Age of vines (average): 40 years

Vinification/maturation: Pre-fermentation cool maceration for 24 hours, alcoholic fermentation followed by malolactic fermentation.

Alcohol in volume: 13,3%

Reducing sugar: 1,7g/l

Total acidity: 5,1g/l

pH: 3,54

Tasting notes: Bright red colour with purple hues, aromas of black cherry, raspberry and plum, soft tannins, round and crisp mouth.

Pair it with: White and red meat, sausages, sauces with dried herbs and roasted vegetables. We also recommend it with hard and semi-hard cheese such as mozzarella, feta and pecorino.