



## NEMEA ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ

**Κατηγορία:** Οίνος Ερυθρός Ξηρός

**Κατάταξη:** Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) NEMEA

**Ποικιλιακή σύνθεση:** 100% Αγιωργίτικο

**Αμπελώνες:** Κούτσι Νεμέας σε υψόμετρο 700μ.

**Στρεμματική απόδοση:** 700-800 kg/στρέμμα

**Ηλικίες φυτών (μέσος όρος):** 50 έτη

**Οινοποίηση:** Κλασική ερυθρά οινοποίηση με εκχύλιση 15 ημερών.

Ωρίμανση για 16 μήνες σε 100% καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225 lt. και 8 μήνες στη φιάλη σε συνθήκες κάβας.

**Αλκοολικός Τίτλος:** 14,5%

**Ανάγοντα σάκχαρα:** 1,5g/L

**Ολική Οξύτητα:** 5,2g/L

**pH:** 3,7

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα βαθύ κόκκινο ρουμπινί να δηλώνει ξεκάθαρα την αντοχή του σε μακροπρόθεσμη παλαίωση. Συνδυάζει τα αρώματα του φρούτου με τις γεύσεις και τα αρώματα της δρυός με απόλυτη ισορροπία. Ένας γρίφος ακόμα και για τους πιο εκπαιδευμένους ουρανίσκους, με ένα γεμάτο σώμα και απόλυτα ισορροπημένες τανίνες.

**Συνοδεύει:** Κόκκινο κρέας, κρεμώδεις σάλτσες με μπαχαρικά και ριζότο με λάδι τρούφας. Ταιριάζει άψογα με σκληρά και παλαιωμένα τυριά.

---

## NEMEA ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ

**Category:** Red dry wine

**Classification:** Protected Designation of Origin (PDO) Nemea

**Grape varieties:** 100% Agiorgitiko

**Vineyard:** Koutsi of Nemea in an altitude of 700m.

**Yields:** 7.000-8.000kg/ha

**Age of vines (average):** 50 years

**Vinification/maturation:** Natural red fermentation and 15 days of extraction. Aging for 16 months in 100% new French oak barrels of 225lt. and 8 months in the bottle.

**Alcohol in volume:** 14,5%

**Reducing sugar:** 1,5g/l

**Total acidity:** 5,2g/l

**pH:** 3,70

**Tasting notes:** Deep ruby red color clearly indicates its resistance to long-term aging. Fragrances from ripe fruits, vanilla, spices and bitter chocolate. A high complexity wine, that blends the fragrances of the fruits and the oak in a perfect balance. It is a puzzle even for the richest palates, round body, gentle and soft tannins.

**Pair it with:** Red meat, creamy sauce with spices and risotto with truffle oil. It fits perfectly with hard and aged cheeses.