



## 3/.13

**Κατηγορία:** Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

**Κατάταξη:** Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα

**Ποικιλιακή σύνθεση:** 100% Αγιωργίτικο

**Αμπελώνες:** Κάμπος της Νεμέας με υψόμετρο κάτω των 400μ.

**Στρεμματική απόδοση:** 900kg/στρέμμα

**Ηλικίες φυτών (μέσος όρος):** 40

**Οινοποίηση:** Μετά τη διαλογή των υπερώριμων σταφυλιών, λιάζονται για μικρό χρονικό διάστημα.

Ακολουθεί ο απορραγισμός και η παραμονή του γλεύκους με τις ρόγες μέχρι τη διακοπή της ζύμωσης, η οποία επέρχεται όταν ο οίνος φτάσει τον αλκοολικό τίτλο των 13% vol., όπου και γίνεται ο διαχωρισμός των ρογών από τον οίνο. Έπειτα ακολουθεί η παλαίωση του σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες.

**Αλκοολικός τίτλος:** 13%

**Ανάγοντα σάκχαρα:** 50g/l

**Ολική οξύτητα:** 5,6g/l

**pH:** 3,60

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιδιαίτερη μεθυστική μύτη που θυμίζει αρώματα πικρής σοκολάτας. Μαλακές τανίνες που συμπληρώνουν τέλεια την απαλή γλυκιά γεύση των αζύμων σταφυλοσακχάρων και το καθιστούν ιδανικό aperitif για οποιοδήποτε γούστο. Επίγευση σχετικά μεγάλης διάρκειας.

**Συνοδεύει:** Φρούτα και επιδόρπια με βάση τη σοκολάτα.

---

## 3/.13

**Category:** Red semi-sweet wine

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

**Grape varieties:** 100% Agiorgitiko

**Vineyard:** Plain of Nemea in an altitude less than 400m.

**Yields:** 9.000 kg/ha

**Age of vines (average):** 40

**Vinification/maturation:** After sorting the late-harvested grapes, they are sun-dried for a short time.

This is followed by the settling and the stay of the grape roes with the must until the fermentation stops, which occurs when the wine reaches the 13% vol. Then comes the aging in oak French barrels for 12 months.

**Alcohol in volume:** 13%

**Reducing sugar:** 50g/l

**Total acidity:** 5,6g/l

**pH:** 3,60

**Tasting notes:** Dark purple colour, rich fragrances from sour cherry, caramel and bitter chocolate.

Gentle tannins that perfectly complement the soft sweet taste and long lasting aftertaste that make it the ideal aperitif for every taste.

**Pair it with:** Fruits, creamy desserts and chocolates.