



TERRA OPUS

Κατηγορία: Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Κατάταξη: ΠΓΕ Πελοποννήσου
Ποικιλιακή σύνθεση: Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon

Αμπελώνας: Ντούρμιζα σε υψόμετρο 650μ.
Στρεμματική απόδοση: 450 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 80 έτη

Οινοποίηση: Ερυθρή οινοποίηση με εκχύλιση μακράς διάρκειας. Ωρίμανση σε αμφορέα και βαρέλι για τουλάχιστον 24 μήνες και παλαίωση στη φιάλη.

Αλκοολικός τίτλος: 15 %
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,5 g/L
Ολική οξύτητα: 5,30 g/L
pH: 3,8

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Το χρώμα του είναι ανοιχτό ρουμπινί. Το αρωματικό του προφίλ πολύπλοκο και κυρίαρχα τα φρούτα του δάσους. 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.

“Terra Opus ονομάζεται το δημιούργημα ενός επιλεγμένου κομματιού γης, που αναδεικνύεται μέσα από την ευγενέστερη ανθρώπινη παρέμβαση. Αυτό που προκύπτει από τα μεγαλύτερα σε ηλικία κλήματα μας, σε συνδυασμό με την αυστηρή διαλογή πρώτης ύλης και την παλαίωση σε αμφορέα και βαρέλι για τουλάχιστον 24 μήνες.”

TERRA OPUS

Category: Red dry wine
Classification: PGI Peloponnese
Grape varieties: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon

Vineyard: Dourmiza in an altitude of 650m.
Yields: 4.500kg/ha

Vinification: Natural red fermentation and a long extraction. Aging for at least 24 months in Amphora and new French oak barrels and then in the bottle.

Alcohol in volume: 15 %
Reducing sugar: 1,5 g/L
Total acidity: 5,30 g/L
pH: 3,8

Tasting notes: Its color is light ruby. Its aromatic profile is complex and refined with forest fruits. A high complexity wine, that blends the fragrances of the fruits, the oak and amphora 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.

“Terra Opus is the creation coming from a special plot of land, expressed through the gentlest human intervention. Carefully selected fruit from our oldest vines, turned into wine that matures in amphora and oak for at least 24 months.”