

Cabernet Franc ΝΙΚΟΛΑΟΥ



Ποικιλιακή Σύνθεση : Οίνος Ερυθρός Ξηρός από την ποικιλία Cabernet Franc σε ποσοστό 100%.

Προέλευση: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης . Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 4 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου ,αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμανι με μέση ηλικία των αμπελιών ανω των 8 ετών. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2% , προσανατολισμό νοτιοδυτικό και νότιο και απόδοση περί τα 600 κιλά ανά στρέμμα.

Οινοποίηση : Τα σταφύλια που προορίζονται για αυτό το κρασί συλλέγονται με το χέρι όταν έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαινολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Ακολουθεί η αλκοολική ζύμωση σε ανοιχτές ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία 22 βαθμών κελσίου με διάρκεια της εκχύλισης 10 ημέρες με την μέθοδο pigeage. Αμέσως μετά την αλκοολική ζύμωση ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε βαρέλια για 4 μήνες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Αρμονική συνύπαρξη αρωμάτων πιπεριάς και μαύρων φρούτων με την τραγανή οξύτητα.

Σερβίρισμα : Σε θερμοκρασία 16-18° C

Συνδυασμός με φαγητό : Κρεατικά , ελαφριά γευματα και ζυμαρικά

Αλκοολικός Τίτλος : 13°