

POZE NIKOLAΟΥ



Ποικιλιακή Σύθεση : Οίνος Ερυθρός Ξηρός από την ποικιλία 70% Αγιωργίτικο – 30% Μοσχάτο.

Προέλευση : Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 10 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου ,αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμανι με μέση ηλικία των αμπελιών 8- 10 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2% , προσανατολισμό νότιο και απόδοση περί τα 1000 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. Τα σταφύλια ψύχονται στους 4° C και πραγματοποιείται κρυσταλλοποίηση στους 8° C για 4ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17 βαθμούς κελσίου για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :Ανοιχτό ρουμπινί χρώμα με αρώμα βανίλιας και κερασιού, ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδης επίγευση.

Σερβίρισμα : Σε θερμοκρασία 12° C

Συνδυασμός με φαγητό : Ελαφριά γευματα και ζυμαρικά

Αλκοολικός Τίτλος : 13°

Κριτικές : Master of Wine: Derek Smedley Rosé Agiorgitiko 100% 2016 / 88 points

[Tasted in the winery A & C Greece October 2017](#)

The nose has mix of black fruits and red fruits quite fragrant the start of the palate has bilberry freshness. The mid palate is richer with mulberry and cherry then fresh red fruits come through at the back giving a lighter feel to the finish.