

MERLOT ΝΙΚΟΛΑΟΥ



Ποικιλιακή Σύνθεση : Οίνος Ερυθρός Ξηρός από την Ποικιλία Merlot σε ποσοστό 100%.

Προέλευση: Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 5 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου ,αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμανι με μέση ηλικία των αμπελιών ανω των 7 ετών. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2-4% , προσανατολισμό νοτιοδυτικό και νότιο και απόδοση περί τα 500 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 στους 22 βαθμούς σε ανοξείδωτες δεξαμενές την μέθοδο rigeage με διάρκεια της εκχύλισης 12 ημέρες . Αμέσως μετά την αλκοολική ζύμωση ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 4 μήνες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Στρογγυλεμένες τανίνες αρμονικά συνδυασμένες με βελούδινη επιγευση μαύρων φρούτων και δαμάσκηνων.

Σερβίρισμα : Σε θερμοκρασία 16-18° C

Συνδυασμός με φαγητό : Κρεατικά , ελαφριά γευματα και ζυμαρικά

Αλκοολικός Τίτλος : 13°