

## ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ NEMEA



**Ποικιλιακή Σύνθεση :** Οίνος Ερυθρός Ξηρός από την ποικιλία Αγιωργίτικο σε ποσοστό 100%.

**Προέλευση:** Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης . Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 10 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου ,αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Κούτσι με μέση ηλικία των αμπελιών ανω των 15ετών. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 10% , προσανατολισμό νοτιοδυτικό και απόδοση περί τα 650 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 ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας με διάρκεια της εκχύλισης 15 ημέρες σε θερμοκρασία 26 βαθμών κελσίου. Αμέσως μετά την αλκοολική ζύμωση ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση.

**Παλαίωση :** Το κρασί αφήνεται να ηρεμήσει 12 μήνες σε δεξαμενή. Ακολουθεί οξειδωτική ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια μεσαίου καψίματος για τουλάχιστον 14 μήνες. Επόμενο βήμα είναι η εμφιάλωση και αποθήκευση στο κελάρι του οινοποιείου για ακόμα 12 μήνες. Η φιλοσοφία πίσω από τα παραπάνω στάδια είναι η διατήρηση της χαρακτηριστικής ταυτότητας του αγιωργίτικου και η ισορροπημένος χαρακτήρας τόσο στην μύτη όσο και στο στόμα.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :**Σκουρόχρωμος με κεραμιδί αποχρώσεις, οίνος που εμφανίζει αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων. Στρογγυλεμένες ταννίνες ,ισορροπημένη οξύτητα, πυκνός αλλά και στρωτός χαρακτήρας με επίγευση βανίλιας που συνδυάζεται αρμονικά με αρώματα μπαχαρικών , κανέλλας και ξύλου. Συνεχίζει να εξελίσσεται για ακόμα 10 έτη μετά την παραγωγή του.

**Σερβίρισμα :** Σε θερμοκρασία 18° C αφού πρώτα αφεθεί να αναπνεύσει 1 ώρα πριν σερβιριστεί.

**Συνδυασμός με φαγητό :** Πιάτα με βάση το κόκκινο κρέας, ψητά, κυνήγι και παλαιωμένα κίτρινα τυριά.

**Αλκοολικός Τίτλος :** 13° μέχρι 14° ανάλογα τη χρονιά.

Διακρίσεις: PAR Gold 2013 Agiorgitiko Nikolaou 94 points

**Κριτικές:** Master of Wine: Derek Smedley Ktima Nikolaou 2013 / 90 points

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

Black cherry is very much to the fore the palate bright with a mix of bilberry and sloe. The tannins are firm but feel ripe the fruit at the back is quite sweet and there is a rich mix of black fruits on the finish.