

CABERNET SAUVIGNON ΝΙΚΟΛΑΟΥ



Ποικιλιακή Σύθεση : Οίνος Ερυθρός Ξηρός από την ποικιλία Cabernet Sauvignon σε ποσοστό 100%.

Προέλευση: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη . Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 10 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου ,αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμανι με ηλικία αμπελιών 25 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2% , προσανατολισμό νότιο και απόδοση περί τα 700 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 7 ημέρες σε θερμοκρασία 22 βαθμών κελσίου. Αμέσως μετά την αλκοολική ζύμωση ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :Φρέσκια και φρουτώδης εκδοχή της γνωστής γαλλικής ποικιλίας.Γεμάτο σώμα με άρωμα μαύρων φρούτων και επίγευση που ισορροπεί ανάμεσα σε πινελιές βανίλιας και τις στρογγυλεμένες ταννίνες διατηρώντας παράλληλα τον ποικιλιακό χαρακτήρα.

Σερβίρισμα : Σε θερμοκρασία 16-18° C

Συνδυασμός με φαγητό : Κρεατικά , ελαφριά γευματα και ζυμαρικά

Αλκοολικός Τίτλος : 13°

Κριτικές: Master of Wine: Derek Smedley Cabernet Sauvignon 2016 / 88 points

Tasted in the winery A & C Greece October 2017

The black fruits on the nose are quite herbaceous the start of the palate is fresh and firm. Ripe blackcurrant in the middle give sweetness richness but it is the fresher firmer black fruits that dominate the finish.