

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΝΙΚΟΛΑΟΥ



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

Προέλευση: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης . Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 30 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου ,αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμανι και Κούτσι με μέση ηλικία των αμπελιών ανω των 10 ετών. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2-8% , προσανατολισμό νοτιοδυτικό και νότιο και απόδοση περί τα 750 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 10 ημέρες σε θερμοκρασία 24 βαθμών κελσίου. Αμέσως μετά την αλκοολική ζύμωση ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :Αγιωργίτικο (100% βιολογικό Αγιωργίτικο ΠΟΠ ΝΕΜΕΑ):Βαθύχρωμο και ζυγρό κόκκινο, με αρώματα μαύρου κερασίου και μαρμελάδας. Πιπεράτος χαρακτήρας με ισορροπημένες ταννίνες και οξύτητα που αναδεικνύουν την φρεσκάδα του. Συνεχίζει να εξελίσσεται για ακόμα 6-8 έτη μετά την παραγωγή του.

Σερβίρισμα : Σε θερμοκρασία 16-18° C

Συνδυασμός με φαγητό : Κρεατικά , ελαφριά γευματα και ζυμαρικά

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

Διακρίσεις: PAR Gold 2016 Agiorgitiko Nikolaou , PAR Silver 2017 Agiorgitiko Nikolaou

Κριτικές: MW Derek Smedley Agiorgitiko 2016 /89points

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

Bright and fresh the nose has bramble and bilberry the start of the palate is light. The mid palate has rich ripe black cherry and sloe and although the tannins are firm at the moment there is sweetness more depth of fruit at the back.