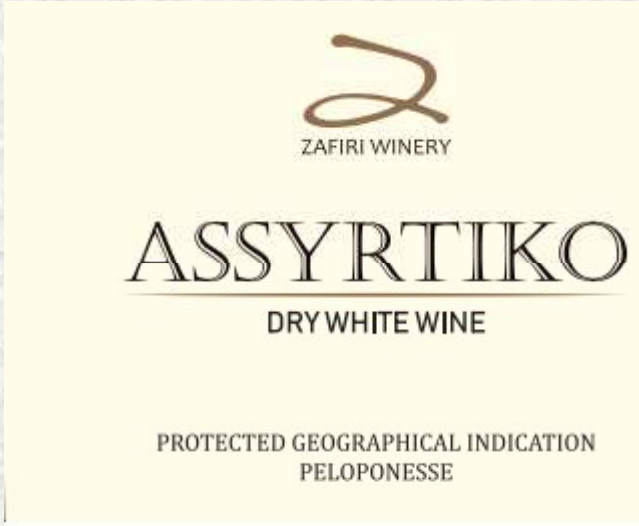
ZAFIRI WINERY
NEMEA

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ: 1948
ΕΔΡΑ: ΝΕΜΕΑ, ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Ι.Μ. ΒΡΑΧΟΥ 2, Τ.Κ. 20500
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ: ΣΠΥΡΟΣ ΖΑΦΕΙΡΗΣ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ
Τ.: +30 2746 0 22324 | **Μ.:** +30 6931852760
E-MAIL: zafiriwines@gmail.com

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΕΜΑΣ

Το οινοποιείο Ζαφείρη βρίσκεται στην Νεμέα και είναι ένα από τα παλιότερα οινοποιεία της περιοχής καθώς λειτουργεί αδιαλείπτως από το 1948.
Διαθέτει ιδιόκτητους αμπελώνες, συνολικής έκτασης 150 στρεμμάτων, στην περιοχή της Νεμέας και της Αρχαίας Νεμέας όπου καλλιεργούνται ελληνικές και γαλλικές ποικιλίες μεταξύ των οποίων Αγιωργίτικο, Cabernet Franc, Syrah, Malbec, Ασύρτικο.
Το οινοποιείο εκσυγχρονίστηκε το 2002 όπου και ξεκίνησε την εμφιάλωση οίνων ποιότητας μεταξύ των οποίων η NEMEA, το CABERNET FRANC, το MALBEC και το MALBEC ROSÉ.
Στόχος του οινοποιείου είναι η παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας από ελληνικές και ξενικές ποικιλίες όπου **εκφράζεται** και **αναδεικνύεται** το terroir του εκάστοτε αμπελοτεμαχίου.

ΟΙ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΜΑΣ



Zafiri winery | I.M Vrachou 2, Nemea, 20 500 | T. +30 2746 0 22324 | M. +30 6931852760 | zafiriwines@gmail.com

NEMEA 2016

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Αγιωργίτικο
Αμπελοτεμάχια: Γαλάρη (Αρχαία Νεμέα), Άσπρα Σπίτια (Αρχαία Νεμέα)
Έδαφος: Αργιλο-ασβεστώδες
Μόρφωση: Σχήμα λύρας (Lyre system)

Οινοποίηση:

- Κλασική ερυθρή οινοποίηση με μέτριας διάρκειας εκχύλισης 14 ημερών διαδικασία της κρύο-εκχύλισης και της ζύμωσης πραγματοποιείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
- Η παλαίωση διαρκεί 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και 6 μήνες στ φιάλες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Έντονο ερυθρό χρώμα. Πληθωρικό με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων νότες ευκάλυπτου και κακάο. Πλούσιο στο στόμα με στρογγυλές τανίνες κα μακρά επίγευση.

	14 %
ξύτητα	5,1 g/l τρυγικό οξύ
	3,72

Zafiri winery | I.M Vrachou 2, Nemea, 20 500 | T. +30 2746 0 22324 | M. +30 6931852760 | zafiriwines@gmail.com

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2020

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Ασυρτικο
Αμπελοτεμάχια: Άσπρα Σπίτια(Αρχαία Νεμέα)
Έδαφος: Αργιλοπετρώδες
Μόρφωση: Σχήμα λύρας (Lyre system)

Οινοποίηση:

- Κλασική λευκή οινοποίηση σε δεξαμενή καθώς και σε βαρέλια σε ελεγχ θερμοκρασία ζύμωσης
- Η ωρίμανση διαρκεί 7 μήνες με παροδικό batonage.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρυσαφί χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στην μύτη κυριαρχούν τα αρώμα λεμονιού, ροδάκινου, χαμομηλιού και φουντουκιού τα οποία πλαισιώνοντ την χαρακτηριστική μεταλλικότητα της ποικιλίας. Στο στόμα είναι συμπυκνωμένο και γεμάτο με μακράς διάρκειας επίγευση.

	14,5 %
ξύτητα	6,1 g/l τρυγικό οξύ
	3,05

Zafiri wines | I.M Vrachou 2, Nemea, 20 500 | T. +30 2746 0 22324 | M. +30 6931852760 | zafiriwines@gmail.com

MALBEC ROSÉ 2020

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Malbec
Αμπελοτεμάχια: Λουτρό (Νεμέα)
Έδαφος: Αργιλο-ασβεστώδες
Μόρφωση: Αμφίπλευρο Γραμμικό

Οινοποίηση:

- Προ-ζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 2 ωρών.
- Απολάσπωση και μετέπειτα ζύμωση υπό ελεγχόμενες θερμοκρασίες (16
- Ωρίμανση και batonage με τις λεπτές λάσπες για διάστημα 4 μηνών.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ροδόχρωμο και φινετσάτο, με μέτρια προς υψηλής έντασης αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων, ανθέων, λευκού πιπεριού και γιασεμιού. Πλούσ και πολύπλοκο στόμα με τραγανή οξύτητα και μακρά λιπαρή επίγευση.

	13,5 %
ξύτητα	5,9 g/l τρυγικό οξύ
	3,30

Zafiri wines | I.M Vrachou 2, Nemea, 20 500 | T. +30 2746 0 22324 | M. +30 6931852760 | zafiriwines@gmail.com

ZAFIRI WINERY
NEMEA

Zafiri wines | I.M Vrachou 2, Nemea, 20 500 | T. +30 2746 0 22324 | M. +30 6931852760 | zafiriwines@gmail.com