NEMEA
GRANDE RESERVE

Ποικιλιακή σύνθεση
Αγιωργίτικο 100%

Τύπος
Ερυθρός ξηρός οίνος

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
Νεμέα

Αμπελώνες
Ορεινή Νεμέα υψόμετρο 750 - 900 μ., χαμηλής παραγωγικότητας

Οινοποίηση
Τα σταφύλια μετά την παραλαβή εκραγίζονται. Εκχυλίζουν προζυμωτικά σε χαμηλές θερμοκρασίες για 3 περίπου ημέρες και παραμένουν στη δεξαμενή μέχρι εξαντλήσεως των σακχάρων. Τότε, ο νέος οίνος κατεβαίνει στην κάβα για μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά και αμερικάνικα βαρέλια. Εκεί παραμένει για 18 περίπου μήνες. Ακολουθεί εμφιάλωση και παραμονή στη φιάλη για τουλάχιστον 12 μήνες.

Ο χαρακτήρας
Βαθύ πορφυρό χρώμα με ζωηρές ερυθρές ανταύγειες. Αρωματικά διακρίνονται χαρακτήρες σιροπιού κόκκινων φρούτων, καρβουδισμένων καρπών, μπαχαριών. Γευστικά είναι στιβαρό, με καλοδουλεμένες τανίνες. Στο τελείωμα ακολουθεί μακρά επίγευση καβουρδισμένων καρπών. Συνοδεύει μαγειρευτό κόκκινο κρέας ή πλατώ τυριών.

NEMEA
GRANDE RESERVE

Varieties
Agiorgitiko 100%

Type
Dry red wine

Protected Designation of Origin
Nemea

Vineyards
Mountains of Nemea altitude 750 - 900m, small vineyards

Vinification
After delivery, the grapes are pressed. Pre-fermentation extraction takes place at low temperatures for about 3 days and they remain in the tank until exhaustion of sugars. Then, the fresh wine is brought down to the cellar for malolactic fermentation and maturation in French and American oak barrels. It remains there for about 18 months. It is then bottled and remains in bottles for at least 12 months.

The character
Deep purple colour with vibrant red hues. Aromatic notes of red fruit syrup, roasted fruits, spices. Robust, with well-processed tannins.The finish offers a long after-taste of roasted fruits. Ideal with red meat stews or cheese platters.

NEMEA
GRANDE RESERVE

Rebsorte
Agiorgitiko 100%

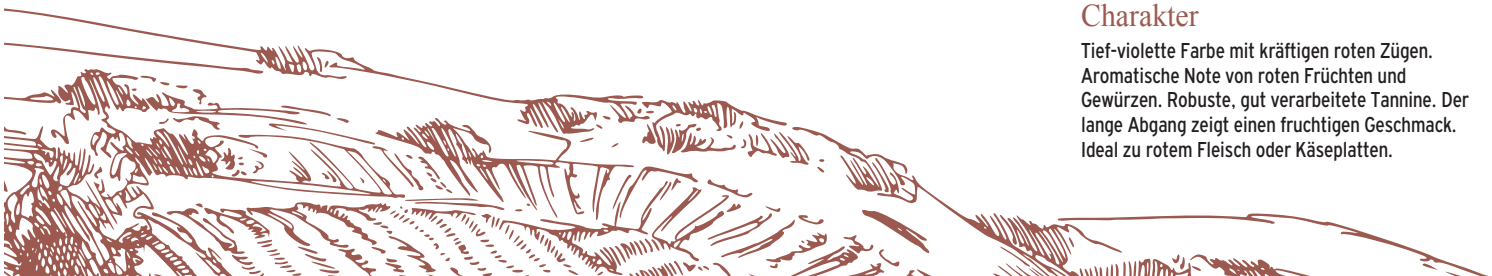
Typ
Trockener Rotwein

Qualitätsbezeichnung
Geschützte Ursprungsbezeichnung Nemea

Anbaugebiet
Kleine Anbaugebiete in der Berglandschaft von Nemea, Höhenlage 750 - 900m

Vinifikation
Die Trauben werden gepresst und bei niedrigen Temperaturen für drei Tage vor der Fermentation extrahiert. Sie verleiben in den Tanks bis zur vollen Reduktion des Zuckers. Danach wird der frische Wein für die malolaktische Fermentierung in die Weinkellerei gebracht, um anschließend in französischen sowie amerikanischen Eichenholz-Fässern zu reifen. Dort ruht der Wein für etwa 18 Monate. Abschließend wird er Wein abgefüllt und ruht mindestens12 weitere Monate in den Flaschen. Nun ist derWein trinkfertig, jedoch erhält er in den nächsten vier Jahren weitere Komplexität und Finesse. Es wird empfohlen, den Wein eine Stunde vor Genuss behutsam in ein Dekantiergefäß zu füllen.

Charakter
Tief-violette Farbe mit kräftigen roten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten und Gewürzen. Robuste, gut verarbeitete Tannine. Der lange Abgang zeigt einen fruchtigen Geschmack. Ideal zu rotem Fleisch oder Käseplatten.

CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,
TEL.: +302691071555.
EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR