

TITANAS 2015



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

Rebsortenwein

Rebsorten:

100% Mavrostifo

Weinberge:

Nemea, Gimno, 600 m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Sand und Ton

Alter der Reben (Durchschnitt):

41,61 hl/ha

Ertrag:

25 Jahre

Ernte:

September

VINIFIKATION/REIFUNG

Die Trauben wurden acht Tage lang in der Sonne ausgesetzt und dann weitere achtunddreißig Tage lang beschattet, ohne die Aromen zu verlieren. Eine fünfundzwanzig Tage lang Extraktion wurde zusammen mit einer alkoholischen Fermentation verfolgt. Die Gärung endete nach fünf Monaten in Eichenfässern und der Wein ist dort fünf Jahre gereift.

Alkohol vol: 14.5%

pH: 4.1

Totaler Säuregehalt: 8.19 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Tiefrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Nase mit Komplexität und Intensität, die entstehen süße Aromen von Schwarze und Rote Früchte wie Pflaume, Sauerkirsche, Feige, Datteln, Sauerkirschlikör, Schokolade, Tabak, Minze, Muskatnuss, Sternanis, Lakritz, Zigarre und Leder. Reichhaltiger Körper mit ausgezeichneter Balance von Süße, Tanninen und Säure. Die Aromen folgen den Aromen der Nase mit einem kräftigen Ausdruck von Schokolade und Muskatnuss. Sehr langer Abgang.