

Philosopher

Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Newlands Winery



Χρονιά
2015

Ποικιλίες
Αγιωργίτικο 90%,
Ξινόμαυρο 10%

Κατηγορία
Ελληνικός Οίνος

Τύπος
Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Παραγωγός
Akrathos Newlands
Winery

Αμπελώνας

18 στρέμματα με φυτά ηλικίας 8 ετών. Ανατολική έκθεση, απέναντι από το Άγιο Όρος. Οι αμπελώνες δέχονται την ευεργετική επίδραση της μεσημβρινής θαλάσσιας αύρας αλλά και των δροσερών και υγρών νυχτερινών αέρηδων από τα γύρω βουνά, που ανακουφίζουν τα φυτά κατά τους θερμούς καλοκαιρινούς μήνες.

Έδαφος

Αμμοαργιλώδες πάνω σε σχιστολιθικό υπέδαφος.

Υψόμετρο

550 μέτρα.

Απόδοση

550 κιλά/στρέμμα.

Πυκνότητα φύτευσης

504 πρέμνα/στρέμμα.

Καλλιέργεια

Βιολογική.

Ημερομηνία τρύγου

Το Αγιωργίτικο τρυγήθηκε 20-30 Σεπτεμβρίου και το Ξινόμαυρο 1-10 Οκτωβρίου.

Οινοποίηση

Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ωρίμαση

Παλαίωση για 12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Δυναμικό παλαίωσης

6-8 χρόνια.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

ABV: 13,3%

pH: 3,45

Ελεύθερο SO₂: 32mg/l

Ολ. οξύτητα (τρυγικό): 5,1gr/l

Υπολ. Σάκχαρα: 2,6gr/l

Ολικό SO₂: 83mg/l

Γευστικά χαρακτηριστικά

Βαθύ πορφυρό χρώμα. Έντονα και φρέσκα αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων, που παραπέμπουν σε βύσσινο, μαύρο κεράσι και δαμάσκηνο, συνδυασμένα με κομψές νότες βανίλιας, μπαχαρικών και σοκολάτας. Συμπύκνωση στο στόμα με βάθος φρούτου, ώριμες τανίνες και γοητευτικό, μακρύ τελείωμα.

Αρμονία

Κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, κυνήγι, ώριμα τυριά και αλλαντικά.

Προτάσεις σερβιρίσματος

Απολαύστε το στους 16-18°C. Προτείνεται η μετάγγιση του κρασιού μισή ώρα πριν το σερβίρισμα.