



Αχέρων 2021

Acheron 2021



Ποικιλία: Κολλινιατικό
Αμπελώνες: Γρύλλος και Γραϊκά Ολυμπίας,
Δήμος Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, στο νομό Ηλείας.
Αυτόριζοι αμπελώνες
Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες και αμμοαργιλώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος): 40 έτη
Οινοποίηση / Ωρίμανση:
Αποβοστρύκωση-κλασική ερυθρά οινοποίηση σε θερμοκρασίες
24-27 °C σε ανοιχτή δεξαμενή. Ο φλοιός παραμένει μέχρι τη λήξη
της αλκοολικής ζύμωσης με το ζυμώμενο γλεύκος, με περιοδικές
εμβαπτίσεις (rigage) του φλοιού για την καλύτερη δυνατή
εκχύλιση και διάχυση των φαινολικών συστατικών. Ο φλοιός
μεταφέρεται στο πνευματικό πιεστήριο. Ο οίνος ροής ενώνεται με
τον οίνο ήπιων πιέσεων και οδηγείται σε κλειστή δεξαμενή μέχρι τη
λήξη της ζύμωσης και στη συνέχεια παραμένει για αρκετό διάστημα
με τις λεπτές οινολάσπες του. Ωριμάζει κατά ένα ποσοστό 60 % σε
γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες και το υπόλοιπο 40 %
σε ανοξειδωτή δεξαμενή. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.
Αλκοολικός τίτλος: 14%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5,60 g/L
pH: 3,80
Ολικά Σάκχαρα (σε g/L): 2,3 g/L
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Αρώματα μικρών κόκκινων και
μαύρων φρούτων του δάσους, μπαχαρικά όπως μαύρο πιπέρι και
κανέλλα και διακριτικά αρώματα ξύλου και βανίλιας. Στρογγυλά
μπαχαρένιο στόμα με πυκνές τανίνες, λεπτόκοκκες και οξύτητα που
κάνει αισθητή την παρουσία της δίνοντας ζωντάνια και
ενέργεια στο σύνολο. Μακρά και έντονη επίγευση.

Variety: Kolliniatiko
Vineyards location: Own-rooted vineyards from Grillos & Greka
Olympias, Municipality of Andritsena-Krestenon in Ilia
Age of Vines: 40 years old
Predominant Type of Soil: Clay loam and sandy clay
Vinification -Maturation:
Destemming of the grapes. Classical red wine vinification takes
place at 24-27 °C in an open tank, with periodic pigeage of the
marcs for the best possible extraction and diffusion of the
phenolic components for 6 days. Separation of the marcs and
transfer to the pneumatic press.
The remaining wine is then combined with the mildly pressed
wine and taken to a closed tank until the alcoholic fermentation is
completed. After the end of the alcoholic fermentation, the wine
remains for a long time with the fine lees. Ageing 60% in French
oak barrels for 12 months and the rest 40% of the wine in inox
tanks. Bottled unfiltered.
Alcohol volume (%) : 14%
Total Acidity (gr tartaric acid/l): 5,60
pH : 3,80
Residual sugars : 2,3 g/L
Tasting notes: Deep ruby color. Fragrances of small red and black
fruit of the forest, spices such as black pepper and
cinnamon along with distinctive aromas of wood and vanilla.
Mouth round and spicy, with fine tannins and acidity that gives
vitality and energy to the whole.
Strong and complexe aftertaste.