



Λύκαιον 2020

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ | ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ

Lykaios 2020

RED WINE | PGI ILIA

Ποικιλία: Μανδηλαριά  
Αμπελώνας: Σκιλλουντία Ολυμπίας στο Δήμο Ανδρίτσαινας  
Κρεστένων, στο νομό Ηλείας  
Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες  
Ηλικία φυτών (μέσος όρος): 22 έτη  
Ημερομηνίες τρύγου: 17 & 18-09-2020  
Οινοποίηση/Ωρίμανση: Αποβοστρύκωση, προζυμωτική  
κρυσταλλοποίηση για 18h και στη συνέχεια κλασική ερυθρά  
οινοποίηση σε θερμοκρασίες 23-27 °C  
σε κλειστή δεξαμενή. Ο φλοιός παραμένει με το ζυμώμενο γλεύκος  
κι ακολουθούν περιοδικές ανακυκλώσεις και διαβροχές του φλοιού  
για την καλύτερη δυνατή εκχύλιση και διάχυση των φαιολικών  
συστατικών μέχρι λίγο πριν τη λήξη της αλκοολικής ζύμωσης.  
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.  
Ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια για 18 μήνες.  
Εμφιαλώνεται αφιльтράριστο.  
Αλκοολικός τίτλος: 13,5%  
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5,8 g/l  
pH: 3,44  
Ολικά σάκχαρα (σε g/L): 2,5 g/L  
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό ερυθρό.  
Αρώματα κόκκινων φρούτων, βοτανικές νύξεις, μπαχαρικάόπως  
μαύρο πιπέρι, κανέλλα, αποξηραμένο γαριφαλλο και  
διακριτικά αρώματα ξύλου και βανίλιας. Στόμα μεσαίου  
όγκου, στρογγυλό με τανίνες μαλακές για τα δεδομένα της ποικιλίας  
αλλά με οξύτητα που παρέχει πολυπλοκότητα, διάρκεια και ζωή στον  
οίνο. Επίγευση ευχάριστη, φρουτώδης με ικανοποιητικό μάκρος.

Grape variety: Mandilaria  
Vineyard: Skillountia Olympias, Municipality of  
Andritsena-Krestenon in Ilia.  
The selection of the grapes is made under the criteria of: position,  
orientation climatic conditions and soil texture.  
Age of Vines: 22 years  
Predominant type of soil: Clay loam  
Harvest date: 17 & 18-09-2020  
Vinification – Maturation: Destemming. Pre-fermentation  
Cryo-extraction for 18 h and follows classical red wine  
vinification at 23-27 °C in a closed tank, along with periodic  
pumping over for the best possible extraction and diffusion  
of the phenolic components until shortly before the alcoholic  
fermentation is complete.  
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 in French oak barrels for 18 months.  
Bottled unfiltered.  
Alcohol: 13,5%  
Acidity: 5,8 g tartaric acid / l  
pH: 3.44  
Sugar: 2,5 g / L  
Tasting notes: Ruby red Color. Aromas of red fruits,  
herbal notes and spices such as black pepper, cinnamon, dried  
carnation and distinctive aromas of wood and vanilla. Medium-vol-  
ume body, round with surprisingly soft tannins but with acidity that  
provides complexity and vivacity in the wine. Pleasant, complex and  
powerful aftertaste.