



Οίνος Γλυκός “Θύμισες”
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ

Sweet Wine “Thymises”
ROSÉ WINE NATURALLY SWEET



Ποικιλίες: Φωκιανό - Μαυρούδι
Αμπελώνες: Γραϊκα Ολυμπίας, Σκιλλουντία Ολυμπίας
Δήμος Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, Νομός Ηλείας
Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος): 25 έτη
Ημερομηνία τρύγου: τέλη Σεπτέμβρη
Εσοδείες : 2009 (45%), 2013(20%), 2014 (20%), 2015 (15%)
Οινοποίηση/Ωρίμανση: Η συμπύκνωση των σακκάρων επιτυγχάνεται με συνδυασμό υπερωρίμανσης και απευθείας έκθεσης στον ήλιο των σταφυλών (λίξιμο) προς ξήρανση και αφυδάτωση μέχρι το επιθυμητό επίπεδο σακκάρων. Αποβοστρύχωση και οινοποίηση με συμπαρομνή με το φλοιό, ζύμωση σε θερμοκρασίες 17-22 °C σε ανοξειδωτή δεξαμενή.
Συμπαρομνή του φλοιού των ραγών με το ζυμώμενο γλεύκος με περιοδικές εμβαπτίσεις (pigeage) του φλοιού μέχρι τη λήξη της αλκοολικής ζύμωσης. Ο οίνος ροής ενώθηκε με τον οίνο ήπιων πιέσεων και οδηγήθηκε σε κλειστή δεξαμενή μέχρι τη λήξη της ζύμωσης και στη συνέχεια παραμονή για αρκετό διάστημα με τις οινολάσπες. Ωρίμανση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια δεύτερης χρήσης. Μέσος όρος χρόνου ωρίμανσης σε βαρέλια τουλάχιστον 24 μήνες. Εμφιαλώθηκε χωρίς διήθηση τον Ιούνιο του 2017
Αλκοολικός τίτλος: 15,0%
Ολική οξύτητα: 6 g/L
Σάκχαρα (σε g/L): 130 g/L
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Αρώματα φλούδας πορτοκαλιού, ξηρών καρπών, σταφίδας και γενικότερα αποξηραμένων φρούτων. Στόμα πλούσιο, γεμάτο με έντονα τα αρώματα παραδοσιακών γλυκών του κουταλιού. Επίγευση συναρπαστική, που κρατά τις θύμισες της γευστικής εμπειρίας επί μακρόν ζωντανές.

Grape varieties: Fokiano & Mavroudi
Vineyards: Greka Olympias, Skillountia Olympias Municipality of Andritsena-Krestenon, in Iliia. The selection of the grapes is made under the criteria of: position, orientation climatic conditions and soil texture.
Age of vines: 25 years
Soil: clay loam
Harvest: end of September
Years: 2009 (45%), 2013 (20%), 2014 (20%), 2015 (15%)
Vinification - Maturation: Concentration of sugars is achieved by combining over-maturation and direct exposure to the sun's grapes (drying) to dry and dehydrate to the desired sugar level.
Destemming and fermentation at 17-22 °C in a stainless tank.
The marcs remain with the fermented must and periodic pigeages are performed until the alcoholic fermentation is complete.
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 at least 24 months.
Bottled unfiltered. Bottling without filtration.
Alcohol: 15,0%
Acidity: 6 g tartaric acid/ L
Sugar: 130 g / L
Tasting notes: Color of caramel. Aromas of orange peel, nuts, dried grapes and fruits. Mouth rich, full of intense aromas of traditional greek sweets of the spoon.
It is a wine that keeps alive and full our tasting palettes!