



Αχέρων 2022

Acheron 2022

Amphora



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
23-27 °C σε ανοιχτή δεξαμενή. Συμπαραμονή του φλοιού με το
ζυμώμενο γλεύκος με περιοδικές εμβαπτίσεις (pigeage) του φλοιού
για την καλύτερη δυνατή εκκύλιση και διάχυση των φαινολικών
συστατικών για 7 ημέρες. Διαχωρισμός του φλοιού και μεταφορά
του στο πιεστήριο. Εν συνεχεία ο οίνος ροής ενώνεται με τον οίνο
ήπιων πιέσεων και οδηγείται σε κλειστή δεξαμενή μέχρι τη λήξη της
αλκοολικής ζύμωσης όπου και παραμένει σε επαφή με τις λεπτές
οινολάσπες του. Ωρίμαζει κατά ένα ποσοστό 80 % σε
αμφορείς για 5 μήνες και το υπόλοιπο 20 %
σε γαλλικά δρύινα βαρέλια τρίτης χρήσης.
Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.
Αλκοολικός τίτλος: 14%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5,70 g/L
pH: 3,70
Ολικά Σάκχαρα (σε g/L): 1,5 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 23-27 °C in an open tank, with
periodic pigeage of the marcs for the best possible extraction and
diffusion of the phenolic components for 7 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 80% in amphora for 5 months and the rest 20% of the wine
in barriques of third use. tanks. Bottled unfiltered.
Alcohol volume (%) : 14%
Total Acidity (gr tartaric acid/l): 5,70
pH : 3,70
Residual sugars : 1,5 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.