



Αχέρων

Acheron

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-κλασσική 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 εκχύλιση και διάχυση των φαινολικών  
συστατικών για 7 ημέρες. Διαχωρισμός του φλοιού και μεταφορά  
του στο πιεστήριο. Εν συνέχεια 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/lt): 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.