



Αντίλαλος

Antilalos

Refosco



Ποικιλία: Refosco

Αμπελώνας: Διάσελλα Ολυμπίας στο Δήμο Ανδρίτσαινας Κρεστένων, στο νομό Ηλείας. Ο αμπελώνας είναι ξηρικός και αυτόρριζος.

Ηλικία φυτών: 25 έτη

Κυρίαρχος Τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση-παλαίωση: Αποβοστρύχωση στεμφύλων.

Κλασσική ερυθρά οινοποίηση σε ανοιχτό δοχείο με περιοδικές εμβαπίσεις του φλοιού των ραγών στο ζυμώμενο γλεύκος.

Η ζύμωση είναι ελεγχόμενη σε θερμοκρασία 22-27 °C με διάρκεια εκχύλισης (συμπαραμονή ζυμώμενου γλεύκους-φλοιού) 7 ημέρες. Αποζυμώνεται στη δεξαμενή και παραμένει με τις λεπτές οινολάσπες του για 8 μήνες. Στη συνέχεια ωριμάζει κατά 50% σε αμφορείς ενώ το υπόλοιπο 50% σε δρύινα γαλλικά βαρέλια τρίτης χρήσης για 2 μήνες κι εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

Αλκοολικός τίτλος: 13 % vol

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό οξύ): 5,7 g/L

pH: 3.60

Ολικά σάκχαρα: 2 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ ρουμπινί.

Αρώματα μικρών κόκκινων και μαύρων φρούτων του δάσους, βοτάνων και μπαχαρικών.

Στόμα στρογγυλό με λεπτόκοκκες και μαλακές τανίνες, γευστική αρωματική πολυπλοκότητα και ιδιαίτερα ευχάριστη μακρά επίγευση.

Variety: Refosco

Vineyards location: Own-rooted vineyards from Diasella Olympias, Municipality of Andritsena-Krestenon in Ilia

Age of Vines: 25 years old

Predominant Type of Soil: Clay loam

Vinification - Maturation:

Destemming of the grapes. Classical red wine vinification takes place at 22-27 °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 in inox tank for 7 months. Ageing 50% in amphora for 2 months and the rest 50% of the wine in barriques of third use for 2 months. Bottled unfiltered.

Alcohol volume (%): 13

Total Acidity (gr tartaric acid/l): 5,70

pH : 3,60

Residual sugars : 2 g/L

Tasting notes: Deep ruby color. Fragrances of small red and black fruit of the forest, herbs and spices. The mouth is round with fine tannins and notes of red fruits and herbs. The flavor is complex and the aftertaste is long and velvety.