



Διάγων

Diagon

Cuvée Spéciale



Ποικιλία: Βερτζαμί

Αμπελώνας: Σκιλλουντία και Γραϊκά Ολυμπίας,
Δήμος Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, στο Νομό Ηλείας

Ηλικία φυτών: 15 ετών

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση/Ωρίμανση: Αποβοστρύχωση και κλασσική ερυθρά οινοποίηση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 25 -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 8 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. Ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση και παραμένει για μεγάλο χρονικό διάστημα με τις λεπτές οινολάσπες του. Ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 24 μήνες. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

Αλκοολικός τίτλος: 14,5 %

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 7 g/L

pH: 3.50

Ολικά Σάκχαρα (σε g/L): 2,6 g/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ ρουμπινί. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους, βοτάνων, ευκαλύπτου, μπαχαρικά όπως μαύρο πιπέρι, διακριτικά αρώματα ξύλου και βανίλιας. Στόμα πλούσιο, στρογγυλό με πυκνές λεπτόκοκκες τανίνες και με οξύτητα που κάνει αισθητή την παρουσία της δίνοντας ζωντάνια και ενέργεια στο σύνολο. Μακρά και πολύπλοκη επίγευση.

Variety: Vertzami

Vineyard: From Skillountia & Greka Olympia, 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: 15 years

Predominant type of Soil: Clay loam

Vinification - Maturation: Destemming of the grapes. Classical red wine vinification takes place at 25-27 °C in an open tank, with pigeage of the marcs for the best possible extraction and diffusion of the phenolic components for 8 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, malolactic fermentation takes place and the wine remains for a long time with the fine lees. Ageing in French oak barrels for 24 months. Bottled unfiltered.

Alcohol: 14,5 %

Acidity: 7 g tartaric acid/ L

pH: 3.50

Residual Sugars: 2.6 g / L

Tasting notes: Deep ruby color. Fragrances of small red fruit of the forest, eucalyptus, spices such as black pepper and distinctive aromas of wood and vanilla. Rich, round and velvety mouthful with herbal notes and acidity that gives vitality and energy to the whole. Strong and complexe aftertaste.