



## “LAGOS & CHELONA”

Nature Rose

ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ | PGI ILIA

Βιολογικός Οίνος | Organic Wine



Ποικιλίες: ΡΟΔΙΤΗΣ (36%), REFOSCO (14%),  
ΜΑΥΡΟΥΔΙ (40%), ΑΣΠΡΟΥΔΕΣ (10%)

Αμπελώνας: Αυτόριζος αμπελώνας θέση “Κόβιτσα”, στη Γραϊκα Ολυμπίας του Δήμου Ανδρίτσαινας- Κρεστένων στο Νομό Ηλείας  
Ηλικία φυτών: 29 έτη

Κυρίαρχος τύπος εδάφους : αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση : Ο οίνος είναι ένα προϊόν αυθόρμητης ζύμωσης και χαμηλών παρεμβάσεων, χωρίς πρόσθετα οινολογικά υλικά.

Οι ποικιλίες ροδίτης και ασπρούδες αποβοστρυχώνονται και ο χυμός τους παραμένει με τους φλοιούς. Οι υπόλοιπες ερυθρές ποικιλίες (Refosco και Μαυρούδι) επίσης αποβοστρυχώνονται και παραμένει ο χυμός τους με τους φλοιούς για 12 ώρες σε ξεχωριστή δεξαμενή. Στη συνέχεια διαχωρίζονται ο χυμός από τους φλοιούς των ερυθρών ποικιλιών και ενώνεται στην δεξαμενή που βρίσκονται τα στέμφυλα και ο χυμός των λευκών ποικιλιών. Η εκχύλιση με ταυτόχρονη ζύμωση λαμβάνει χώρα για 5 ημέρες με περιοδικές εμβαπίσεις του φλοιού των ραγών στο ζυμώμενο γλεύκος. Ακολουθεί ήπια πίεση και διαχωρισμός του ζυμώμενου ερυθρωπού γλεύκους σε πνευματικό πιεστήριο. Η ζύμωση διαρκεί αρκετό διάστημα και ο νεαρός οίνος παραμένει στις οινολάσπες του για αρκετούς μήνες.

Αλκοολικός τίτλος (%) : 13%

Ολική οξύτητα (gr tartaric acid/l): : 5,50 g/l

Ολικό Θειώδες (mg/l): : 10 mg/l

pH : 3.45

Ολικά Σάκχαρα: 1,8 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: είναι συγκερασμός μεταξύ ενός Orange κι ενός ροζέ κρασιού. Αρώματα από μικρά κόκκινα φρούτα του δάσους, ώριμα εσπεριδοειδή, κυδώνι και λωτό περιπλέκονται και εναρμονίζονται σε έναν καλά δομημένο οίνο με εντυπωσιακή πολυπλοκότητα .

Varieties: RODITIS (36%), REFOSCO (14%), MAVROUDI (40%), ASPROUDES (10%)

Vineyards location: Own - rooted vineyard from Greka Olympia in location “Kovitsa”, 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 : 29 years

Predominant type of soil: Clay loam

Vinification: This wine is a wild fermentation's product with low intervention, without additional oenological materials.

The white varieties, Roditis and asproudes are destemmed and the marc remains with the juice. The rest red varieties (refosco and mavroudi) are destemmed and the marc remains with the juice for 12 hours in a second tank. After 12 hours, they get separated from their marcs and blended with roditis and asproudes marc and juice. The extraction takes place in an open tank for 5 days (classical red vinification) with periodic pigeage.

Gentle pressing in pneumatic press is followed and then separation of the fermented red must.

The fermentation is long and the young wine remains with its fine lees for several months.

Alcohol volume (%) : 13%

Total Acidity (gr tartaric acid/l): 5.5 g/l

Total SO2 (mg/l): 10 mg/l

pH : 3.45

Residual sugars : 1,8 g/l

Tasting Notes: Lagos & Chelona Rose Nature Markogianni Winery is a blend of orange and rosé wine. Aromas of small red fruits of the forest, ripe citrus fruits, quince and persimmon are blended together in an impressive set with a robust structure!