



Λύκαιον Αμφορά  
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ | ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ

Lykaeon Amphora  
RED WINE | PGI ILIA



Ποικιλία: Μανδηλαριά

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

Ηλικία φυτών: 25 ετών

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση/Ωρίμανση: Αποβοστρύχωση και κλασική ερυθρά οινοποίηση σε ελεγχόμενες 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 6 ημέρες. Διαχωρισμός του φλοιού και μεταφορά του στο πιεστήριο. Στη 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.

Ωριμάζει κατά ένα ποσοστό 80 % σε αμφορείς για 6 μήνες και το υπόλοιπο 20 % σε γαλλικά δρύινα βαρέλια τρίτης χρήσης για 3 μήνες.

Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

Αλκοολικός τίτλος: 12,5 %

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5,50 g/L pH: 3,60

Ολικά Σάκχαρα (σε g/L): 2,1 g/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα λαμπερό ερυθρό. Αρώματα κόκκινων φρούτων, βοτανικές νύξεις, μπαχαρικά όπως μαύρο πιπέρι κανέλλα και αποξηραμένο γαριφαλλο. Στόμα μεσαίου όγκου, στρογγυλό με τανίνες μαλακές για τα δεδομένα της ποικιλίας αλλά με οξύτητα που παρέχει πολυπλοκότητα, διάρκεια και ζωή στον οίνο. Επίγευση ευχάριστη, φρουτώδης με ικανοποιητικό μάκρος.

Variety: Mandilaria

Vineyards location: Skillountia Olympias,  
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: 25 years old

Predominant Type of Soil: Clay loam

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 6 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 6 months and the rest 20% of the wine in barriques of third use for 3 months.

Bottled unfiltered.

Alcohol volume 12.5%

Total Acidity (gr tartaric acid/l): 5,50

pH : 3,60

Residual sugars : 2.1 g/L

Tasting notes: Ruby red Color. Aromas of red fruits, herbal notes and spices such as black pepper, cinnamon and dried carnation.

Medium-volume body, round with surprisingly soft tannins but with acidity that provides complexity and vivacity in the wine. Pleasant, complex and powerful aftertaste.