



# VIN DE ZENNES

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:

**Οίνος φυσικώς γλυκός**

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

**Αγιωργίτικο 100%**

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:

**15.5%**

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ:

**5,1 gr/lt**

ΑΖΥΜΩΤΑ ΖΑΧΑΡΑ:

**83 gr/lt**

ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΘΕΙΩΔΕΣ:

**45 mg/lt**

**ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ :**

Ιδιόκτητος στην θέση Ζέννες, αρχαία Φλοιούντα Νεμέας, Εδαφος αργιλώδες, υψόμετρο 310μ., παραγωγή 650 κιλά/στρ. Τρυγητός δεύτερο δεκαπενθήμερο Σεπτεμβρίου.

**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :**

Λιάσιμο των σταφυλιών στο αλώνι για 10 ημέρες περίπου. Κλασική ερυθρά οινοποίηση. Παλαίωση για 5 χρόνια σε παλαιά δρύινα βαρέλια 225 λίτρα και 5 χρόνια στη φιάλη.

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ:**

Κεραμιδοκόκκινο χρώμα με καφετί ανταύγειες. Αρώματα γαρύφαλλου, κανέλλας, κερασιού & βανίλιας εκχυλισμένα σε μπράντι. Πλούσιο στόμα με την γλύκα να κοντράρει τις ταννίνες. Σερβίρεται στους 8-10 οC συνοδεύοντας γλυκά σοκολάτας ή προσφέρεται ως δροσερό aperitif.