

NOSTOS BLEND - Droge rode wijn



Kenmerken: Heldere, zeer dichte robijnrode kleur met jeugdige paarse tonen. De benen / tranen van de wijn zijn duidelijk aanwezig in het glas. Intense neus, complex karakter met gerijpt zwart fruit in uitstekende balans met het eikenhout. Enkele tonen van leer met finesse en frisheid. In de mond het volume en dichtheid van hoge maar gerijpte tannines in perfecte balans met de rijke alcohol en goede zuren. Complexe smaken volgen en weerspiegelen de aroma's.

Lange afdronk die de frisheid accentueert met behoud van de rijkdom.

Tip gerechten: Nostos past het best bij gebraden lam; geroosterd rood vlees; en stoofschotels.

Variatie druivensoorten: Syrah, Mourvèdre, Grenache Rouge, Roussanne

Bodem: Schist, zandig klei leemachtig, 320-380m en 550-600m hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Syrah, Mourvèdre & Grenache Rood: Goblet en verticale groei, gesnoeid in dubbele cordon de Royat. Roussanne: Goblet en verticale groei, gesnoeid in of dubbele cordon de Royat of de gewone Guyot.

Oogst: Elke druifsoort wordt apart geoogst van 1 augustus tot 30 augustus

Wijnbereiding: Voor de rode druifsoorten Syrah, Mourvèdre en Grenache worden aparte vinificaties uitgevoerd in tanks met temperatuurregeling. Syrah wordt gevinifieerd in eiken vaten, terwijl Mourvèdre en Grenache in roestvrijstalen tanks worden gevinifieerd. De maceratie duurt 12 tot 25 dagen, afhankelijk van de soort. Na de maceratie worden Syrah en Mourvedre overgegoten in eiken vaten (75% Frans eiken, 25% Amerikaans eiken) en Grenache in eiken vaten (3.000 en 4.000 liter) waar de malolactische gisting plaatsvindt en de rijping 10 maanden duurt. Alle vaten worden nieuw gekocht en worden om de 4 jaar vervangen. Daarna wordt een kleine hoeveelheid Roussanne toegevoegd, die wordt gegist en gerijpt op eikenhout.

Gemaakt met biologische druiven

Wijnanalyse: Alc. % 14.50 - pH 3.87 - Zuurtegraad 5.80g/l

Houdbaarheid: 10 tot 15 jaar

Wijnhuis - MANOUSAKIS