

NOSTOS ALEXANDRA'S - Organische, Droge rode wijn



Kenmerken: Een heldere wijn met een intens robijnrode kleur en rijke benen. Fruitige aroma's die tegelijkertijd dicht en fris zijn. Aroma's zijn aardbei, zwarte kers, moerbeï, wat tonen van tabak en specerijen.

Volle en droge mond met zachte tannines en opnieuw vers fruit.
De afdronk is lang en zuiver en accentueert de aanwezige specerijen.

Tip gerechten: Nostos Alexandra's wordt het best geserveerd met gebaden vlees en stoofschotels.

Variatie druifsoorten: Syrah 40%, Grenache Rood 40%, Mourvèdre 20%

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

Wijngaard snoeien en bewerken: Syrah & Mourvèdre: Verticale groei, gesnoeid in dubbele cordon de Royat. Grenache Rouge: Goblet en verticale groei, gesnoeid in dubbele cordon de Royat.

Oogst: Elke soort wordt apart geoogst van 15 augustus tot 10 september.

Wijnbereiding: De rode variëteiten Syrah, Mourvèdre en Grenache, worden afzonderlijk gevinifieerd in tanks met temperatuurregeling. Syrah wordt gevinifieerd in eiken vaten, en Mourvèdre en Grenache in tanks van roestvrij staal. De maceratie duurt 12 tot 25 dagen, afhankelijk van de variëteit. Na de maceratie wordt de wijn overgegoten in eiken vaten (75% Franse eik, 25% Amerikaanse eik) waar de malolactische gisting plaatsvindt en rijpt gedurende 10 maanden. Alle vaten worden nieuw gekocht en worden om de 4 jaar vervangen.



Wijnanalyse: Alc. % 14.00 - pH 3.84 - Zuurtegraad 5.7g/l

Houdbaarheid: 9 tot 11 jaar

Wijnhuis - MANOUSAKIS