

NOSTOS MRS. - Droge rode wijn



Kenmerken: Droge rode wijn met aroma's van zwarte bessen, veenbessen en een wat nootachtig karakter.

Medium body wijn met zachte zuren, afgeronde tannine's, en veel rijpe donkere bessen met wat vanille tonen. Op een koele temperatuur drinken!

Tip gerechten: Geroosterd rood vlees, langzaam gegaard lams- of geitenvlees, of zelfs een lekker vleesplankje.

Variatie druifsoorten: Romeiko 30%, Syrah 70%

Bodem: Romeiko - Diepe, kleiige, lemige, kalkhoudende bodem op 200 tot 280 meter hoogte. Syrah - Schist, zandig klei leemachtig, 320-380m en 550-600m hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Romeiko - Gesnoeide wijnstokken. Syrah - Verticale groei, gesnoeid in dubbele cordon de Royat.

Oogst: Romeiko - Van 15 September tot 25 September Syrah - van 20 augustus tot 30 augustus

Wijnbereiding:

Romeiko: Gisting in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 25°C. De maceratie duurt ongeveer 7 dagen. Daarna wordt de gisting voortgezet in gebruikte vaten, waar de wijn 6 maanden zal rijpen. Syrah: Gisting in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 25°C. De maceratie duurt ongeveer 12 dagen. Daarna gaat de rijping verder in roestvrijstalen tanks gedurende 12 maanden.



Wijnanalyse: Alc. % 14.00 - pH 3.76 - Zuurtegraad 5.4g/l

Houdbaarheid: 4 tot 5 jaar

Wijnhuis - MANOUSAKIS