

REFOSCO - ΚΛΩΝΟΣ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη “Λετρίνοι”



Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 2

Αποδεικτική Οινοποίηση

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 00, Ελλάς
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax No: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Ποικιλιακή σύνθεση:

Refosco, κλώνος Μερκούρη 100%

Τόπος παραγωγής:

Ο αυτόριζος ιστορικός αμπελώνας (5,0 στρ. έτος φύτευσης 1870) του Κτήματος Μερκούρη στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

Μέθοδος παραγωγής:

Κλασική ερυθρή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και έλεγχο της θερμοκρασίας

Παραγωγή 2012:

2.000 φιάλες

Χρώμα:

Βαθύ πορφυρό

Αρώματα:

Έντονο φρουτώδες άρωμα με νότες ώριμου βύσσινου και βανίλιας. Πλούσια γεύση και μαλακό τελείωμα.

Αρμονικά εδέσματα:

Ψητά κόκκινα και λευκά κρέατα, κυνήγι, πουλερικά, σκληρά τυριά κλπ.

Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,0 % vol.
pH : 3,62
Ολική οξύτητα : 5,1 g/l
Σάκχαρα : 1,8 g/l

Διάρκεια ωρίμανσης:

12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια

Δυνατότητα παλαίωσης:

4-6 χρόνια

Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

2011