ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ

Στη λίμνη του Πολυφύτου

ΤΕΧΝΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ

ΟΙΝΟΣ:	ΛΑΦΙΣΤΑ	**Vintage:**	2019
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:	ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ		
ΕΝΔΕΙΞΗ:	ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ		

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ:	ΕΛΛΑΔΑ
ΠΕΡΙΟΧΗ:	ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
ΠΟΣΟΣΤΟ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ:	50% ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, 50% ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ/ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ::	Κλασσική ερυθρή οινοποίηση. Η εκχύλιση των συστατικών του φλοιού είναι προσεκτική και ο χρόνος εξαρτάται από την ωριμότητα της σοδειάς. Οι δυο ποικιλίες οινοποιούνται ξεχωριστά και αναμειγνύονται κατά την διάρκεια της ωρίμανσης. Ο οίνος τοποθετείται σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια πρώτης, δεύτερης και τρίτης χρήσης, όπου γίνεται η μηλογαλακτική ζύμωση. Εκεί παραμένει για περίπου ένα χρόνο. Ακολουθεί η εμφιάλωση και η παλαίωση στο μπουκάλι.
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:	Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη παρουσιάζει αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, ροζ πιπεριού, γαρίφαλου και φυτικότητας, ενώ το στόμα είναι πλούσιο, στρογγυλό με χαρακτηριστική οξύτητα και καλά ισορροπημένες τανίνες.
ΑΛΚΟΟΛΗ	13% vol
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	5,7 (gr/L) τρυγικού οξέος
PH:	3,62
ΣΑΚΧΑΡΑ (g/lt):	1,5 (gr/L)

CONTACT:
Phone: +30 2464032283 • Email: info@ktimavoyatzi.gr • Website: www.ktimavoyatzi.gr • Social: Facebook: Κτήμα Βογιατζή/ Ktima Voyatzi ••Instagram: ktima_voyatzi