



nelion
WINERY

ΟΦΘΑΛΜΟ

Ερυθρός ξηρός οίνος

Ποικιλιακή συνθεση

ΟΦΘΑΛΜΟ 100%

Τρύγος:

Τέλη Αυγούστου-Αρχές Σεπτεμβρίου

Αμπελώνες:

Δυο αμπελώνες σε υψόμετρα 600 και 800 μέτρων διαμορφωμένοι σε κυπελλοειδές σχήμα.

Οινοποίηση:

Τα σταφύλια απορραγίζονται και με μια ελαφριά έκθλιψη μεταφέρονται στην δεξαμενή. Η διαβροχή των στεμφύλων γίνεται με τη τεχνική του rigeage. Ο διαχωρισμός γίνεται μετά από 16 ημέρες. Στις 7 μέρες γίνεται αφαίρεση των γιγάρτων.

Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει για 12 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός.

Η εμφιάλωση γίνεται στο οινοποιείο 18 μήνες μετά το τρύγο.

