



nelion
WINERY

ΜΑΡΑΘΕΥΤΙΚΟ

Ερυθρός ξηρός οίνος

Ποικιλιακή σύνθεση:

Μαραθεύτικο 100%

Τρύγος:

Τέλη Σεπτεμβρίου-Αρχές Οκτωβρίου

Αμπελώνες:

Δυο αμπελώνες σε υψόμετρα 600 και 800 μέτρων διαμορφωμένοι σε κυπελλοειδές σχήμα με υποβοήθηση σύρματος και διασκορπισμένα φυτά Σπούρτικου για καλύτερη επικοινωνία.

Οινοποίηση:

Γίνεται διαλογή υγιών τσαμπιών και ραγών μέσα στον αμπελώνα. 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 21 ημέρες. Στις 7 μέρες γίνεται αφαίρεση των γιγάρτων.

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

Η εμφιάλωση γίνεται στο οινοποιείο 18 μήνες μετά το τρύγο.

