



Μέγα Σπήλαιο

Wild Ferment

Κατηγορία & Προέλευση

Όινος Ερυθρός Ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύθεση

Επιλογή από τις ερυθρές ποικιλίες του Κτήματος

Αμπελώνας Μεγάλου Σπηλαίου

Τοποθεσία

Ιστορικός αμπελώνας
Κτήμα Μεγάλου Σπηλαίου

Υψόμετρο

780 - 880 m

Καλλιέργεια

Οργανική

Έδαφος

Άργιλος, άμμος & χαλίκι

Παραγωγή

4tn /ha

Διαμόρφωση

αμφίπλευρο cordon

Πυκνότητα φύτευσης

4100 φυτά /ha

Τρύγος

τέλη Οκτώβρη - αρχές Νοέμβρη

Οινοποίηση

Τα σταφύλια μετά την παραλαβή εκραγίζονται μερικώς, και οδηγούνται σε καινούργια ανοιχτά βαρέλια. Εκεί παραμένουν μέχρι το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία πραγματοποιείται αυθόρμητα από τις φυσικές ζύμες του σταφυλιού. Με το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία διαρκεί 3-4 εβδομάδες, το κρασί παραμένει στα ίδια βαρέλια για μηλογαλακτική ζύμωση και περεταίρω παλαίωση 24 μηνών. Ακολουθεί εμφιάλωση και παραμονή στην φιάλη για τουλάχιστον 2 χρόνια. Ο οίνος δεν υφίσταται κατεργασίες σταθεροποίησης και φιλτραρίσματος προς όφελος της γευστικής του ποιότητας.

Γευστικά Χαρακτηριστικά



Έντονο ερυθρό.



Πράσινη πιπεριά, κόκκινα και μαύρα φρούτα, μαύρη σοκολάτα, καφές.



Πληθωρικό και ζεστό, με βελουδίνες τανίνες και έντονη επίγευση δάφνης και αποξηραμένων καρπών.

Παλαίωση

Επιδέχεται πολυετή παλαίωση.

Αρμονία

Συνοδεύει ψητό κρέας, σιγομαγειρεμένο κυνήγι, και ώριμα πικάντικα τυριά.