

PEPLO 2018

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

1/3 Agiorghitiko, 1/3 Syrah, 1/3 Mavrofilero

Chaque cépage participe d'1/3 dans le vin. L'Agiorghitiko est élevé dans des fûts d'acacia, la Syrah est élevée sur ses lies dans des cuves en acier inoxydable et le Mavrofilero est élevé dans des amphores en contact avec les peaux des baies pendant 4 mois. Le mot Peplo signifie voile. Le nom du vin est inspiré par une étape spécifique de sa vinification. Pour pouvoir contrôler l'extraction les peaux de baies de Mavrofilero sont recouvert dans un voile / tissu. Nous plongeons ce voile dans les amphores et à la fin nous pressons cette masse à la main pour préserver le vin jeune. Tous les vignobles se trouvent à plus de 600 m d'altitude.

Fiche technique : Peplo

Catégorie	Rosé
Classification	Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse
Cépages	1/3 Agiorghitiko 1/3 Syrah 1/3 Mavrofilero
Vignobles	Agiorghitiko: Nemea (850m) Syrah: Argolida (600m) Mavrofilero: Mantinia (650m)
Type de sol prédominant	Agiorghitiko: sol argileux Syrah: sol rocheux Mavrofilero: sol sableux
Age de la vigne (moyenne)	Agiorghitiko: 21 ans Syrah: 16 ans Mavrofilero: 23 ans
Rendements	Agiorghitiko: 54 hl/ha Syrah: 54 hl/ha Mavrofilero: 50 hl/ha
Rendements	Fin septembre - début octobre
Vinification/Élevage	Pas d'extraction pour l'Agiorghitiko et la Syrah. Fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable à 15 ° C. Agiorghitiko s'élève dans des barriques d'Acacia. La Syrah s'élève dans des cuves en acier inoxydable. Extraction et fermentation longues du Mavrofilero dans les amphores.
Degré alcoolique	12.5%
Acidité totale (acide tartrique)	6.0 g/l
pH	3.28
Caractéristiques organoleptiques	La couleur est brillante, fine, la couleur du corail avec des nuances d'or rouge. Le nez est dominé par des fruits rouges, la cerise, la fraise, une note de citron, d'agrumes, de pamplemousse, de fleurs blanches, du miel, une idée de violette et une touche de minéralité. La bouche est nerveuse, acide et complexe. La bouche suit fidèlement les arômes du nez avec une présence prédominante de citron doux et d'agrumes. L'arrière-goût est fine, complexe, caractérisée par une durée longue.

