

ΝΕΜΕΑ ΕΚ ΠΕΤΡΑΣ 2007

ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ



Ποικιλιακή σύνθεση : Αγιωργίτικο 100%

Τύπος : Ερυθρός ξηρός

Κατηγορία : Π.Ο.Π Νεμέα (Αρχαία Νεμέα Κορινθίας)

Αλκοόλ : 13%

Εσοδεία : 2007

Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβίρισματος : 18 – 20°C

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο μικρός αμπελώνας των 15 στρεμμάτων βρίσκεται σε υψόμετρο 340μ. Το έδαφος που φιλοξενεί τα αυτόριζα κλήματα ηλικίας πάνω από 40 έτη, αποτελείται από κοκκινόχωμα αμμοαργυροπηλώδες με δυνατότητα παραγωγής τα 650κ/στρέμα. Η οινοποίηση γίνεται με δεκαπενθήμερη κρυσταλλοποίηση του πολτού (στέμφυλα & μούσος). Έναρξη στους 10ο C, με σταδιακή άνοδο και λήξη της ζύμωσης έως τους 20ο C, με τρεις ανακυκλοφορίες την ημέρα. Παλαιώνει για 12 μήνες σε καινούργια δρύινα Γαλλικά βαρέλια.

ΟΨΗ

Βαθύ ζωηρό κόκκινο ρουμπινί χρώμα, με τριανταφυλλένιες ανταύγειες. Απαλή ρευστότητα και μικρά κομψά δάκρυα.

ΑΡΩΜΑ

Μεσαίας έντασης αρωματικό δυναμικό σε ηρεμία, με το γλυκό ώριμο κόκκινο φρούτο να είναι εμφανή. Με την ανάδευση ξεπροβάλλει άρωμα κερασιού σε πρώτο πλάνο, σε φόντο βατόμουρου, μαρμελάδας δαμάσκηνου, ώριμου δαμάσκηνου, τριαντάφυλλου και βιολέτας. Με την βοήθεια της μετάγγισης σε κανάτα και της οξυγόνωσης, το κρασί "ανοίγει" και χαρίζει αρωματική πολυπλοκότητα. Στις πλάτες του κρύβει υποψίες ανατολίτικου γλυκού μπαχαρικού, νότες βανίλιας και ελαφριά σοκολάτα χωρίς να σε αφήνει ποτέ η αίσθηση ξύλου βαρελιού.

ΓΕΥΣΗ

Ώριμο φρούτο και βοτανικό στόμα με καλή οξύτητα και σωστή δομή. Αρκετή στιβαρότητα και βελούδινη υφή. Οι τανίνες του σε νιρβάνα που τις νιώθεις μόνο στην επίγευση να υπάρχουν στο στόμα. Ζεστό και ιπποτικό, πίνεται υπέροχα τώρα, αλλά σε βάθος χρόνου (5ετία-7ετία) θα μαγέψει. Μακρότατη επίγευση φρούτου, μπαχαρικού και κομψής τανίνης.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Μοσχάρι με κόκκινη πικάντικη σάλτσα

Φακές

Σουτζουκάκια

Παλαιωμένα τυριά

Μανιτάρια σχάρας

Πατάτες γιαχνί

ΕΥΡΟΣ ΤΙΜΗΣ

12,00 – 17,00

ΣΧΟΛΙΟ

Ίσως να φταίει το γεγονός ότι "μεγάλωσα" οινικά στην Πελοπόννησο, και η ζυγαριά γέρνει κατά ελάχιστα μικρογραμμάρια προς το Αγιωργίτικο και τις Νεμέες. Και αυτή η Νεμέα είναι τόσο ιπποτική, τόσο βελουδένια και ευγενική. Ο ένας χρόνος στο βαρέλι και η 7ετία -που ήδη κλείνει- στη φιάλη, της έχουν δώσει τους παραπάνω χαρακτηρισμούς. Της έχουν προσθέσει πολυπλοκότητα και της έχουν αφαιρέσει "δυστροπία". Ούτως ή άλλως είναι σπάνιο να συναντήσει κανείς "δύστροπη" Νεμέα. Η Εκ Πέτρας είναι μια ευκολόπιστη Νεμέα που μπορεί να φέρει το Αγιωργίτικο στο καθημερινό τραπέζι και να συνοδέψει μια μεγάλη ποικιλία ελληνικών -και όχι μόνο- πιάτων.

Μεταγγείστε την σε κανάτα, αφήστε τη να πάρει τις "ανάσες" της κανα 2 ώρες και μετά...απολάυστε την.

Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης