

## LIMNOS ORGANIC WINES

### ΣΑΒΒΟΓΛΟΥ-ΤΣΙΒΟΛΑΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ-ΕΜΠΟΡΙΑ ΟΙΝΩΝ &  
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ  
81400 ΚΑΣΠΑΚΑΣ ΛΗΜΝΟΥ  
ΤΗΛ-ΦΑΞ :22540-22270  
e-mail:info@limnosorganicwines.gr  
[www.limnosorganicwines.gr](http://www.limnosorganicwines.gr)

### ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

#### ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ-ΕΜΦΙΑΛΩΤΗΣ:

Ι. Σαββόγλου - Π. Τσιβόλας

#### ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΟΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ:

ΘΟΑΣ. Ερυθρός ημίγλυκος, βιολογικής γεωργίας.

#### ΠΟΙΚΙΛΙΑ:

Λημνιό και Cabernet Sauvignon.

#### ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ:

Αμπελώνες από τις περιοχές Πλάκα, Κοντοπούλι και Φράγμα, με απόδοση περίπου 600 κιλά το στρέμμα.

#### ΕΔΑΦΟΣ:

Ηφαιστειογενές, με μέση σύσταση(φτωχό σε ασβέστιο).

#### ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ :

Λίγες βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα και καλοκαίρια θερμά και ξηρά.

#### ΤΡΥΓΗΤΟΣ:

Γίνεται σε δύο φάσεις, ξεχωριστά για κάθε ποικιλία, από τις 10-20 Σεπτέμβρη.

#### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Εκχύλιση 4-5 ημέρες, ελεγχόμενη ζύμωση στους 25\* C και έντονος αερισμός. Μετά την αλκοολική, ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση.

#### ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

1) αλκοολικός τίτλος	12,5-13.0 % VOL
2) ανάγοντα σάκχαρα	30,0-31.0 g/l
3) ολική οξύτητα	5,0 – 5.4 g/l

#### ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Λαμπερό, ρουμπινί χρώμα, αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, ευχάριστη ισορροπία ανάμεσα στα σάκχαρα και τις τανίνες.

