

Bodegas Ktima Gerovassiliou - Ktima Gerovassiliou (2011)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Ktima Gerovassiliou
Nombre	Ktima Gerovassiliou
Año	2011
Uvas	Merlot Syrah Limnio
Ubicación	Grecia
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.0 %
Precio	20,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

ELABORACIÓN

- Info. sobre Una vez en bodega se deja que fermente por el método clásico y su posterior crianza en barricas de roble francés durante 12 meses, de las cuales un 30% son barricas nuevas y el resto barricas usadas, para terminar el envejecimiento durante 2-3 años en botella antes de su liberación.
- Tierra El viñedo se extiende a 2,5 hectáreas en la región de Papamola en Epanomi, aproximadamente 25 km al sur-este de la ciudad de Tesalónica. En este ecosistema único plantó uvas principalmente griegas, pero también variedades extranjeras de uva. La primera vinificación tuvo lugar en 1986 en la moderna bodega que fue construida junto al viñedo. Todos los vinos de Ktima se producen de uvas cultivadas en sus viñedos, extendiéndose más de 56 hectáreas

COMENTARIO

Comentario En Ktima Gerovassiliou el viñedo se cultiva con esmero y entusiasmo que lleva a Vangelis Gerovassiliou constantemente investigar y experimentar con variedades griegas y extranjeras, tanto conocidas como menos conocidas. Nuevos avances tecnológicos se mezclan bien con la tradición en el cultivo de la vid y los procesos de vinificación. El objetivo es producir vinos de alta calidad de las uvas cultivadas exclusivamente en el viñedo de su propiedad; vinos que llevan todas las distintas características del microclima específico (terroir) de Epanomi.

CATAS (1)

Fecha 18 de mayo de 2016
Catador Curso De Cata
Puntuación 90,0
Evento Enoteca Barolo
Platos Especialmente adecuado con asado de cerdo , aves de corral , carne y platos de caza . Un compañero perfecto para muchos platos salados y quesos curados.
Visual Rojo rubí con ribete granate. Capa alta
Olfato Elegante, con un peculiar aroma de frutas negras (sabores de ciruela madura , cereza) y especias.
Boca En boca el vino se muestra con gran intensidad de fruta , redondo y armonioso. Taninos muy suaves y acidez correcta. El acabado algo picante , largo y persistente

BOTELLAS SACADAS (1)

18/5/16	Precio de	20,00 €	18/5/16	Eliminado		
---------	-----------	---------	---------	-----------	--	--