

DOMAINE SPIROPOULOS



Domaine Spiropoulos Nemea 2013

Domaine Nemea

We create this unique wine from grapes grown in Domaine Spiropoulos organically cultivated vineyards in Nemea. After careful processing of the Agiorgitiko grapes in our winery in Ancient Nemea, we age the wine in French oak barrels (225 lit) for at least 12 months. Deep red in color, with hints of cherry, ripe red fruits, wood, vanilla and spices, Domaine Spiropoulos Nemea with its full-bodied flavor- can age at least for 5 years, or it can be enjoyed from today.



χαρακτηριστικά κρασιού wine characteristics

Alcohol content (%vol)	14% vol
Residual sugar (gr/lit)	1.93 gr/lit
Acidity (gr/lit tartaric acid)	4.95 gr/lit τρυγικού οξέος
Ph	3.66
Volatile acidity (gr/lit acetic acid)	0.48 gr/lit οξικού Οξέος
Total SO2 (mgr/lit)	90 mgr/lit
Free SO2 (mgr/lit)	22 mgr/lit



Κτήμα Σπυρόπουλου Νεμέα 2013

Κτήμα Νεμέας

Δημιουργούμε αυτό το ιδιαίτερο κρασί από σταφύλια Βιολογικής καλλιέργειας των αμπελώνων του Κτήματος στη Νεμέα. Οινοποιώντας προσεκτικά το Αγιωργίτικο στο οινοποιείο μας στην καρδιά της Αρχαίας Νεμέας, παλαιώνουμε το κρασί σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 lit για τουλάχιστον 12 μήνες. Με βαθύ κόκκινο χρώμα, αρώματα κερασιού, ώριμων κόκκινων φρούτων, ξύλου, βανίλιας και μπαχαρικών, το Κτήμα Σπυρόπουλου NEMEA με τη πλούσια γεύση του και το γεμάτο στόμα του, επιδέχεται παλαίωση τουλάχιστον 5 χρόνων, αλλά μπορείτε να το απολαύσετε και από σήμερα.



χαρακτηριστικά κρασιού wine characteristics

Alcohol content (%vol)	14% vol
Residual sugar (gr/lt)	1.93 gr/lt
Acidity (gr/lt tartaric acid)	4.95 gr/lt τρυγικού οξέος
Ph	3.66
Volatile acidity (gr/lt acetic acid)	0.48 gr/lt οξικού Οξέος
Total SO2 (mgr/lt)	90 mgr/lt
Free SO2 (mgr/lt)	22 mgr/lt