

## Όνομα Κρασιού: Laura Nera



**Σοδειά:** 2017

**Ποικιλία:** 100% Μαυροδάφνη

**Περιοχή:** Αχαΐα

**Ηλικία Αμπελώνα:** 20 ετών

**Τεχνικά Χαρακτηριστικά:**

**Αλκοολικός βαθμός:** 13% vol

**Σάκχαρα:** 0,8 gr/l

**pH:** 3,76

**Ολική Οξύτητα:** 5,2 gr/l

**Ελεύθερο SO<sub>2</sub>:** 40

**Ολικό SO<sub>2</sub>:** 140

**Τύπος:** ερυθρός, ξηρός οίνος

**Κατάταξη:** ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας

**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια παραμένουν στο ψυγείο στους 8°C για 48 ώρες. Στη συνέχεια, τα σταφύλια αποβοστρυχώνονται και εκχυλίζονται εν ψυχρώ για 12 ώρες. Μετά από μία μικρή διαβροχή με τα στέμφυλα, το καθαρό γλεύκος μεταφέρεται σε ανοξειδωτή δεξαμενή για τη μηλογαλακτική ζύμωση. Το κρασί εμφιαλώνεται χωρίς φιλτράρισμα.

**Δυνατότητα παλαιώσης:** 3-5 χρόνια

**Πρόταση σερβιρίσματος (συνδυασμός με φαγητό και θερμοκρασία σερβιρίσματος):** φτερωτό κυνήγι, αγριογούρουνο σπιτάδο, κρέατα μαγειρεμένα σε κόκκινη σάλτσα - 14–16°C