

ΑΡΤΙΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Ποικιλία, Σύνθεση Αγιωργίτικο - Merlot

Περιοχή Πεδιάδα της Άρτας, χαμηλό υψόμετρο δίπλα στον Αμβρακικό κόλπο.

Έδαφος Ιλυοαργιλλοπηλώδες (SiCL) εξαιρετικής αποστράγγισης, με ελαφρά αλκαλικό pH

Κλίμα Στα πεδινά της Άρτας το κλίμα είναι μεσογειακό. Χαρακτηρίζεται από ήπιους και υγρούς χειμώνες, θερμά και ξηρά καλοκαίρια, ενώ η πρώιμη άνοιξη ενεργοποιεί την έντονη δραστηριοποίηση των μελισσών, η οποία είναι ιδιαίτερα αυξημένη στην περιοχή.

Πυκνότητα Φύτευσης 4.200 πρέμνα / εκτάριο.

Συγκομιδή Συγκομιδή με το χέρι σε τελάρα συλλογής.

Σύστημα ποιότητας ISO 22000: 2018

Οινοποίηση Διαλογή σταφυλιών και ελαφριά σύνθλιψη. Ολόκληρο το σταφύλι παραμένει για πολλές εβδομάδες σε ψυχόμενο οινοποιητή για ήπια αλκοολική ζύμωση στους 25°C. Τακτική ανακυκλοφορία της δεξαμενής.

Γευστικά χαρακτηριστικά Έντονο βαθύ κόκκινο χρώμα. Ζωηρή μύτη. Κεράσι, βατόμουρο και ήπιες νότες μπαχαρικών και ξύλου στη γεύση και την όσφρηση. Φρέσκα κόκκινα φρούτα, καφές, βανίλια. Στρογγυλεμένες, κομψές τανίνες και πλούσια και μακρά επίγευση. Συνδυάζεται αρμονικά με κόκκινο κρέας, σκουρόχρωμες σάλτσες και κίτρινα τυριά. Επίλεξε ποτήρι με μεγάλη επιφάνεια για μέγιστη απόδοση του αρωματικού προφίλ του κρασιού.

Αλκοόλη	13% vol.
Οξύτητα	4,8
Σάκχαρα	1,2 gr/L
Γλυκερόλη	9,5 gr/L
Ενέργεια/100ml	332Kj, 77Kcal
Υδατάνθρακες	5
pH	3,7

Συσκευασία

6 x 0.75 L φιάλες / κιβώτιο

Βάρος 9 kg

Μέγεθος 27 x 18,2 x 32,5 cm (Υ)

(στοιβαζόμενα μέχρι 5 επίπεδα των 16 κιβωτίων έκαστο)

ARTIOS RED

Artios means whole, complete, intact, perfect, flawless.

Using these elements in our privately owned vineyards, we create a full-bodied wine that showcases all the advantages of its local terroir and offers a comprehensive wine experience.

Also, in the Greek language Artios means an even number that is why the number is 6.

Variety Composition Agiorgitiko - Merlot

Area Plain of Arta, low altitude next to Amvrakikos gulf.

Soil Silt loam (SiCL) with excellent drainage, slightly alkaline pH

Climate In the lowlands of Arta, the climate is Mediterranean. It is characterized by mild and wet winters, hot and dry summers, while early spring activates the intense activity of bees, which is particularly high in the area.

Planting density 4,200 plants / hectare.

Harvest Picked by hand and stored in crates.

Quality system ISO 22000: 2018

Vinification Grape sorting and light crushing. The entire grape remains for 20 days in a refrigerated winemaker for mild alcoholic fermentation at 25°C. Regular recirculation of the tank.

Tasting characteristics Intense deep red color. Lively aroma. Cherry, blackberry and mild notes of spices and wood on the palate and nose. Fresh red fruits, coffee, vanilla. Rounded, velvety tannins and a rich and long aftertaste.

Alcohol	13% vol.
Acidity	4.8
Sugars	1.2 gr/L
Glycerole	9.5 gr/L
Energy/100ml	332Kj, 77Kcal
Carbohydrates	5
pH	3.7

Packing

6 x 0.75 L bottles / box

Weight 9 kg

Size 27 x 18.2 x 32.5 cm (Y)

(stackable up to 5 levels of 16 boxes each).



BIZAS Winery / Distillery
Anthotopos Arta, 47100 Arta, Greece

☎ (+30) 694 789 4738 ✉ info@bizas.com.gr 🌐 www.bizas.com.gr