



JIMA
—WINERY—

WINE DATASHEET

A. Label



JIMA
—WINERY—



B. Technical information

Name	The Dawn – Day1
Type	Dry red wine
Alcohol	14,0% vol
pH	3,55
T. acidity	5,2 g/L
Residual sugars	1,8 g/L
T. sulfite	64 mg/L
Soil	Calcareous clay, pH=8.3
Alcoholic fermentation	Cultured yeast
Malolactic conversion	Addition of lactic acid bacteria during fermentation
Days of maceration	25 days
Maturation	Oak – medium toasted barriques – 60% new
Filtration	Not applied
Bottle	Bordeaux Europea – UVAG - 585g
Cork	Diam 5
Label	The red rooster – artist "Nikos"
Number of bottles	Less than 1.000
Date of release	February 2020

C. Tasting notes

Panos Tzimas MSc DipWSET, April of 2020

Eng: "The wine is deep purple, with intense aromas and an excellent graphite after taste. Flavors of creme de cassis, sour cherry, tea, tobacco leaves and herbal flavours come first. As the wine opens, it shows waves of cacao, espresso, sweet spices and a tone of violets add to its complexity. On the palate it has a supple nature. The tannins are grip with fine structure. The lively acidity, the alcohol level and the depth of the fruit will help this wine to age with grace..."

Gr: "Βαθύ πορφυρό με διάρκεια που εντυπωσιάζει. Αρχικά, κυριαρχούν αρώματα κρεμ ντε κασις, βύσσινου, φύλλων τσαγιού, καπνού και βοτανικότητας. Καθώς το κρασί ανοίγει αρώματα κακάο, εσπρέσο, γλυκών μπαχαρικών και τόνοι ανθικότητας προσθέτουν στην πολυπλοκότητα της αρωματικής του παλέτας. Κρασί εύκαμπτο και σαρκώδες, με υψηλά επίπεδα φινετσάτων ταννινών και μακρά επίγευση γραφίτη. Η ζωνηρή του οξύτητα, το υψηλό επίπεδο αλκοόλης και το βάθος του φρούτου, του χαρίζουν τη δυνατότητα για παλαίωση."

The winegrower,

Panos Tzimas DipWSET
MSc Chemist Oenologist