



JIMA
— WINERY —

WINE DATASHEET

A. Label



JIMA
— WINERY —

Ποικιλιακός Οίνος,
Varietal Wine, Merlot, 2020



JIMA
— WINERY —

Merlot
Vintage 2020
Dry Rosé

Greek Product

12,5% vol

750ml

Περιέχει Γεωύφη - Contains Sulfites - Enthält Sulfite
Contient des Sulfites - Contiene Sulfitos - Contiene Solfiti
Innehåller Sulfiter - Zawiera Siarczyny - Permban Sulfito

*Stork
returns
to our
grandfather's
land Kalomodia,
a few miles
away from
Ambracian Gulf,
for each
unique vintage,
during
budburst...*

Produced
& Bottled
by Jima P.C.
Kalomodia
Arta, 47100
Greece

www.jima.gr

Lot M.RO.120

B. Technical information

Name	Liberté – Day3
Type	Varietal - rosé dry wine
Main grape variety	Merlot
Vintage	2020
Alcohol	12,39 % vol
pH	3,46
T. acidity	5,25 g/L
Residual sugars	1,87 g/L
Soil	Calcareous clay- pH=8.3
Alcoholic fermentation	Cultured yeast
Days of maceration	Directly pressed in vertical basket press
Other winemaking technique	Lees contact for 4 months
Filtration	Unfiltered
Bottle	Renana Orleans 750ml
Cork	Diam 5
Label	A reed is swaying in Zante – a photo by mezzo
Number of bottles	Less than 500
Date of release	March 2021

C. Tasting notes

Panos Tzimas MSc DipWSET, March of 2021

Eng: *"The colour is pale pink with orange streaks. An unfiltered rosé wine with finesse. The aromas are gentle, pink lady apple, strawberries and raspberries. As the wine opens, tropical fruit like mango, jasmine and a herbaceous tone add complexity. The mouthful is ethereal endowing an addictive nature. The flavours are intense and persist. The acidity is nervy and balances the slightly oily texture. This wine is ideal to start a meal and makes excellent food pairings with pasta and sea food..."*

Gr: *"Αφιλτράριστο ροζέ με ένταση και φινέτσα. Το χρώμα είναι ροζ με πορτοκαλί ανταύγειες. Τα αρώματα διακριτικά και επίμονα, θυμίζουν μήλο φιρίκι, άγριες φράουλες και σμέουρα. Νότες τροπικού φρούτου όπως μάνγκο, γιασεμί και τόνοι φυτικότητας συμπληρώνουν τη παλέτα. Η δομή του είναι αιθέρια και οι γεύσεις επιμένουν για ώρα. Η οξύτητα του δίνει νεύρο και ισορροπεί την ελαφρώς λιπαρή του υφή δημιουργώντας μια εθιστική τάση. Ιδανικό κρασί για να ξεκινήσει ένα γεύμα ή να συνοδεύσει πιάτα ζυμαρικών και θαλασσινών."*

The winegrower,

Panos Tzimas DipWSET
MSc Chemist Oenologist