



**JIMA**  
—WINERY—

# WINE DATASHEET

## A. Label



**JIMA**  
—WINERY—

Varietal Wine  
Ποικιλιακός Οίνος  
**Merlot &  
Cabernet Franc 2019**

Red Wine  
Greek Product

Decanting  
is recommended

14,0% vol

Περιέχει Θειώδη - Contains Sulfités - Enthält Sulfite  
Contient des Sulfites - Contiene Sulfitos - Contiene Solfiti  
Innehåller Sulfiter - Zawiera Siarczyny - Permбан Sulfite

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.jimawinery.com](http://www.jimawinery.com)

Bottling: Dec 2020

Release: Sep 2021

Lot. MCF.319

750ml

**JIMA**  
—WINERY—

## B. Technical information

Name	<b>ADAGIO – Day5</b>
Varieties	<b>Merlot 75% - Cabernet Franc 25%</b>
Vintage	<b>2019</b>
Viticulturist	<b>Panos Jimas – Kalomodia Arta</b>
Vineyard and soil	<b>Block13, 0,45ha, 3m altitude, calcareous clay soil, pH 8.3</b>
Alcohol	<b>14,0% vol</b>
pH	<b>3,81</b>
T. acidity	<b>4,79 g/L</b>
Residual sugars	<b>1,7 g/L</b>
Alcoholic fermentation	<b>Cultured yeast</b>
Maceration	<b>25days</b>
Maturation	<b>12months (40% new)</b>
Filtration	<b>Unfiltered</b>
Bottle	<b>Bordeaux Europea – UVAG - 585g</b>
Cork	<b>Diam</b>
Label	<b>Painting by Nikos</b>
Number of bottles	<b>1750 bottles</b>
Date of bottling	<b>December 2020</b>
Date of release	<b>September 2021</b>

### C. Tasting notes

*Panos Tzimas MSc DipWSET, August of 2021*

Eng: "Adagio" shows an outstanding balance between its structural components, creating a harmonious concert. It has a deep ruby colour and a very complex aromatic pallet. Generous fruit, black plum and pomegranate, fig, fruit cake, chocolate, vanilla, ink and leather are some of its flavours. The firm tannin structure and its supple texture result in an excellent mouthfeel. The prolonged aftertaste of mineral notes and graphite adds extra points.

Gr: Στο "Adagio" το σύνολο των επιμέρους συστατικών συνυπάρχουν αρμονικά στη κάθε γουλιά. Το χρώμα βαθύ ρουμπινί και η αρωματική του παλέτα σε κερδίζει από τη πρώτη στιγμή. Μαύρα δαμάσκηνα, ρόδι, αποξηραμένο σύκο, κέικ φρούτων του δάσους, σοκολάτα, βανίλια, μελάνι και δέρμα δημιουργούν ένα πολύπλοκο αρωματικό και γευστικό προφίλ. Οι ταννίνες του είναι στιβαρές και καλοδουλεμένες. Η επίγευση είναι μακρά με τόνους ορυκτού υγρού και γραφίτη.

The winegrower,

Panos Tzimas DipWSET  
MSc Chemist Oenologist