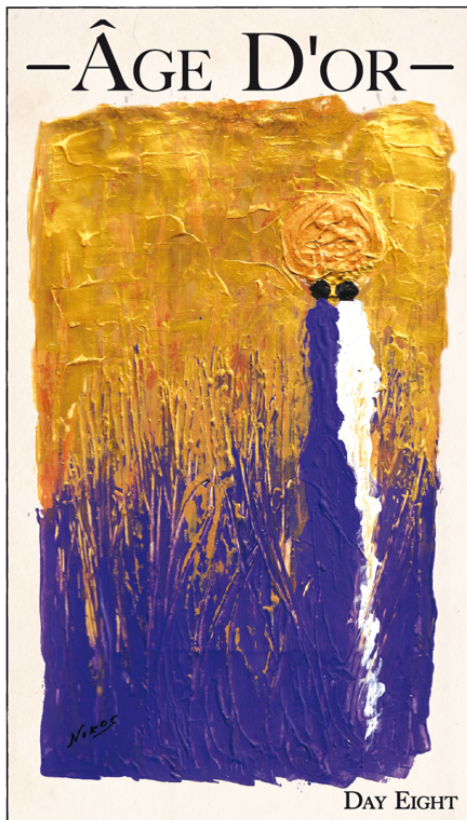




JIMA
—WINERY—

WINE DATASHEET DAY-8-



JIMA
—WINERY—



JIMA
—WINERY—

Varietal Wine
Ποικιλιακός Οίνος
**Merlot &
Cabernet Franc 2020**
Red Wine
Greek Product

Decanting
is recommended

13,5% vol

Περιέχει Θειώδη - Contains Sulfités - Enthält Sulfité
Contient des Sulfités - Contiene Sulfitos - Contiene Solfiti
Innehåller Sulfiter - Zawiera Siarczyny - Permban Sulfité

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

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

www.jimawinery.com

Bottling: Dec 2021
Lot. MCF.220

750ml

Tasting notes "Panos Jimas MSc DipWSET, January of 2022"

The wine has bright ruby colour and generous fruit; red cherries and red plums, balance nicely the sweet spices and the oak smokiness. The moderate and velvety tannins, the well-integrated alcohol and its fresh acidity compose a silky texture and contribute to its elegant style. The development in the glass reveals flavours of red flowers, wild herbs and ink. The iodine and the minerals add a seaweed sensation while a graphite note signatures the persistent finish.

Τα πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως κεράσια και δαμάσκηνα, ισορροπούν όμορφα τα δευτερογενή στοιχεία, τα γλυκά μπαχάρια και τον καπνό της τοσταρισμένης δρυός. Η ταννίνες βελούδινες, όμορφα δουλεμένες γίνονται αισθητές σε όλη την έκταση, το αλκοόλ έχει ενσωματωθεί άψογα και η δροσερή οξύτητα συμβάλει στη φινετσάτη του δομή. Στη εξέλιξη του στο ποτήρι το κρασί αποκαλύπτει αρώματα ανθικά, βοτανικά στοιχεία και γεύση μαύρου μελανιού. Η αλατότητα και το ιώδιο δίνουν γεύσεις από αλμυρίκι ενώ ο γραφίτης προσφέρει ένα άψογο τελείωμα.



JIMA
- WINERY -

WINE DATASHEET DAY-8-

Technical information

Name	Âge d'Or – Day8
Type	Varietal Wine - dry red
Varieties	85% Merlot & 15% Cabernet Franc
Alcohol	13,5% vol
pH	3,8
T. acidity	5,3 g/L
Residual sugars	1,8 g/L
Soil	Block13 - Calcareous clay, pH=8.3
Alcoholic fermentation	Cultured yeast
Malolactic conversion	Addition of lactic acid bacteria during fermentation
Days of maceration	30 days
Maturation	Oak – medium toasted barriques – 25% new
Fining	No
Filtration	Unfiltered
Bottle	Bordeaux Europa – UVAG - 585g
Cork	Diam 5 P015
Label	by “Nikos”
Number of bottles	1.900

The winegrower,

Panos Jimas DipWSET
MSc Chemist Oenologist