



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΠΑΡΑΓΚΑ 2015



Όνομα:	ΠΑΡΑΓΚΑ 2015
Τύπος:	Λευκός ξηρός
Κατηγορία:	ΠΓΕ Μακεδονία
Προέλευση:	Επιλεγμένοι αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελουργών της Βόρειας Ελλάδας
Ποικιλιακή σύνθεση:	Ροδίτης 80%, Μαλαγουζιά 20%
Ωρίμανση:	3-5 μήνες σε inox δεξαμενές
Δυνατότητα παλαίωσης:	2-3 έτη
Χαρακτήρας:	
Συσκευασίες:	750 ml

Αμπελώνας

Ο αμπελώνας βρίσκεται στην αμπελουργική περιοχή του Αγ. Παντελεήμονα, στη ζώνη ονομασίας προέλευσης Αμύνταιο, σε υψόμετρο 700 μ. Η μέση παραγωγή δεν ξεπερνά τα 800 kg/στρ. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αμμώδη και συμβάλλουν στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο από την παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών.

Οινοποίηση

Εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση των πρόδρομων αρωματικών ενώσεων που υπάρχουν στο φλοιό του σταφυλιού και συμβάλλουν στη μετέπειτα αρωματική σύνθεση του κρασιού. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες κατάλληλες για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Χάρη στη μηλογαλακτική ζύμωση το κρασί αποκτά όγκο, ενώ το batonnage διάρκειας 3-5 μηνών στη δεξαμενή του προσδίδει δομή και μια πιο λιπαρή αίσθηση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός:	11,9 %
Πτητική οξύτητα:	0,33 g/lit
Ολική οξύτητα:	5,3 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH):	3,22
Σάκχαρο:	1,5 gr/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Αρώματα ώριμων φρούτων και λουλουδιών από τη Μαλαγουζιά εμπλουτίζονται από τον εξωτικό χαρακτήρα του Ροδίτη και υποστηρίζονται από μια ευχάριστη φρεσκάδα που τονίζει τη δομή του κρασιού και προσφέρει ένα παρατεταμένο αρωματικό τελείωμα.

