



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΑΚΑΚΙΕΣ 2014



Όνομα: ΑΚΑΚΙΕΣ 2014

Τύπος: Ερυθρωπός (ροζέ) ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Αμυνταίο

Προέλευση: Αμπελώνες ομάδας παραγωγών του Αγίου Παντελεήμονα στη ζώνη ΠΟΠ Αμυνταίου

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Ωρίμανση: Οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για 3 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες

Δυνατότητα παλαίωσης: 2-3 έτη

Χαρακτήρας: Ζωντανό κερασί χρώμα, δροσιστική οξύτητα, πολύπλοκη και γεμάτη φρουτώδης γεύση με μακρά επίγευση. Συνοδεύει υπέροχα πιάτα της εξωτικής κουζίνας, κοτόπουλο σούβλας και τηγανιά, καθημερινά μεσογειακά πιάτα, καθώς και λιπαρά ψάρια, όπως ο σολομός.

Συσκευασίες: 750 ml, 1500 ml

Αμπελώνας

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μ. και υπάγονται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίο. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 800 κιλά ανά στρέμμα. Τα φτωγά και αμμώδη εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία των τεσσάρων λιμνών στην περιοχή συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια της ποικιλίας Ξινόμαυρο.

Η ποικιλότητα των αμπελοτεμαχίων σε ό,τι αφορά την τεχνολογική και φαινολική ωρίμανσή τους από σοδειά σε σοδειά, μας καθιστά ιδιαίτερα προσεκτικούς στο θέμα της διαχείρισης του τρύγου. Φροντίζουμε να ομαδοποιούμε την παραλαβή της πρώτης ύλης με γνώμονα τον αλκοολικό βαθμό, την οξύτητα, τον πλούτο σε ανθοκάνες και το βάρος του τσαμπού. Αυτή η διαχείριση αφορά την κάθε χρονιά ξεχωριστά και μας βοηθά στην εκτέλεση διαφορετικών τεχνικών κατά την οινοποίηση.

Οινοποίηση

Το γλέυκος προέρχεται κατά 90% από σταφύλια στα οποία έγινε προζυμωτική εκχύλιση, ενώ το υπόλοιπο 10% λαμβάνεται με αφάιμαξη από δεξαμενές Ξινόμαυρου που προορίζονται για την Παράγκα. Η προζυμωτική εκχύλιση διενεργείται σε συνθήκες απουσίας οξυγόνου (χρήση ξηρού πάγου), ενώ για την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας (11-14° C) απαιτείται η παραμονή των τρυγημένων σταφυλιών για 12 ώρες σε θάλαμο ψύξης. Η διάρκεια της προζυμωτικής εκχύλισης ξεκινά από 24 ώρες και κατά περίπτωση μπορεί να φτάσει τις 48 ώρες, εφόσον η πρώτη ύλη είναι ομοιομόρφα ωριμασμένη και πλούσια σε χρωστικό και αρωματικό δυναμικό. Επίσης, επιλέγεται ποσότητα γλεύκους που προέρχεται από τις δεξαμενές όπου το Ξινόμαυρο ζυμώνει για την παραγωγή της Παράγκας, επειδή είναι πιο συγκεντρωμένο σε φαινολικά συστατικά. Τέλος το κρασί διανύει περίοδο 3 μηνών όπου πραγματοποιείται τακτικό batonnage (1-2 φορές την εβδομάδα) προκειμένου η λιπαρότητα να ισορροπήσει την αυξημένη οξύτητα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 12 %
Ολική οξύτητα: 6,5 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH): 3,18
Σάκχαρα: 1,8 gr/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Σε μια σχετικά πιο ψυχρή και όψιμη χρονιά, το Ξινόμαυρο του 2014 διαθέτει κοφτερή οξύτητα, χαμηλότερο αλκοόλ και έναν πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα που αποτελείται από αρώματα φράουλας, τριαντάφυλλου και βιολέτας. Μια πρώτη ύλη ιδανική για ροζέ κρασιά και ακόμα μια πολύ καλή σοδειά για τις Ακακίες.

