



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLING

Όνομα: ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLING
Τύπος: Λευκός ξηρός αφρώδης
Κατηγορία: Αφρώδης οίνος
Προέλευση: Επιλεγμένοι αμπελώνες της ζώνης του Αμυνταίου
Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο, Μοσχάτο, Chardonnay
Ωρίμανση: Οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για 5 μήνες, με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες
Δυνατότητα παλαίωσης: 2-3 έτη
Χαρακτήρας: Συνοδεύει ιδανικά φαγητό που τρώγεται με τα δάχτυλα σε πάρτι, ενώ προσφέρει απόλαυση και μόνο του, ως απεριτίφ ή επιδόρπιο
Συσκευασίες: 750 ml

Αμπελώνας

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μ. και υπάγονται στον Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 800 κιλά ανά στρέμμα. Τα φτωχά και αμώδη εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Η περιοχή 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.

Για την Παράγκα, επιλέγονται αμπελοτόπια που παράγουν καρπό κατάλληλο για την παραγωγή αφρώδους κρασιού, λαμβάνοντας υπόψη χαρακτηριστικά όπως ο αλκοολικός βαθμός και η οξύτητα.

Οινοποίηση

Το γλεύκος προέρχεται κατά 100% από σταφύλια στα οποία έγινε τρύγος με βάση τον αλκοολικό βαθμό και το σημείο της τεχνολογικής ωριμότητας της ράγας. Για την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας (11-14°C) πριν το πιεστήριο, απαιτείται η παραμονή των τρυγημένων σταφυλιών για 12 ώρες σε θάλαμο πρόψυξης. Μεγάλη σημασία δίνεται κατά την διάρκεια του πιεστηρίου στον μούστο, ο οποίος χωρίζεται σε 3 ποιότητες. Από αυτές κρατάμε για οινοποίηση μόνο τον κορμό. Στο πιεστήριο και στην πρώτη αλκοολική ζύμωση ακολουθούμε την κλασική μέθοδο παραγωγής αφρώδους, ενώ στη συνέχεια, το κρασί μεταφέρεται στις κλειστές δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση κατά την οποία δημιουργούνται οι φυσαλίδες. Μετά την ολοκλήρωση αυτής της διαδικασίας, το κρασί μένει με τις οινολάσπες για 5 μήνες, ενώ στη συνέχεια εμφιαλώνεται για να παλαιώσει για επιπλέον 5 μήνες στη φιάλη.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 11,8 %
Πτητική οξύτητα: 0,34 g/lit
Ολική οξύτητα: 6,4 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH): 3,15
Σάκχαρο: 20,0 gr/lit
Ελεύθερα / Ολικά θειώδη: 16 / 120 mg/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Δυνατός και ευχάριστος αφρισμός, αποτελούμενος από φυσαλίδες μικρού μεγέθους, που αναδεικνύει τον αρωματικό χαρακτήρα του κρασιού. Αρώματα βερίκοκου και ροδάκινου από το Chardonnay και νότες λουλουδιών από το Ξινόμαυρο, συνθέτουν έναν έντονο και πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ο οποίος ισορροπεί με τη φρεσκάδα του κρασιού και τονίζεται από το παρατεταμένο τελείωμα.

