



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2015



Όνομα: ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2015

Τύπος: Λευκός ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Φλώρινα

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια από τις θέσεις Σαμαρόπετρα, Πάλπο και Ντρούμο

Ποικιλιακή σύνθεση: Chardonnay 60% και Gewurztraminer 40%

Ωρίμανση: Το 50% της συνολικής ποσότητας του Chardonnay παλαιώνει για 8 μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια των 225 & 500 λίτρων

Δυνατότητα παλαίωσης: 2-4 έτη

Χαρακτήρας: Στρογγυλή λιπαρότητα, ισορροπημένη οξύτητα και γευστική πυκνότητα. Αρμονικό πάντρεμα των γνωρισμάτων των δύο ποικιλιών, με ιδιαίτερη τυπικότητα χάρη στην ορεινή προέλευση.

Συσκευασίες: 750 ml, 1500 ml

Αμπελώνας

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 600 μ., έχει συνολική έκταση 165 στρέμματα και υπάγεται στο Δήμο Αγ. Πα-ντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης Π.Ο.Π Αμόνταιο. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 700 κιλά ανά στρέμμα για το Chardonnay και τα 600 κιλά ανά στρέμμα για το Gewurztraminer. Τα φτωχά 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 τεσσάρων λιμνών συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών.

Οινοποίηση

Πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, τα σταφύλια και των δύο ποικιλιών υφίστανται προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία. Η διαδικασία αυτή βοηθά την εκχύλιση των αρωματικών ουσιών που βρίσκονται στο φλοιό της ρώγας και συμβάλλει στη δημιουργία αρωματικών κρασιών. Ακολουθεί απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρή καλλιέργεια από επιλεγμένες ζύμες. Το 50% της συνολικής ποσότητας του Chardonnay οινοποιείται σε 100% καινούρια δρύινα βαρέλια, στα οποία στη συνέχεια θα παλαιώσει για 8 μήνες. Όσο χρόνο το κρασί παραμένει στο βαρέλι γίνεται ανάδευση των οινολασπών, διαδικασία που του χαρίζει όγκο, λιπαρότητα και πολυπλοκότητα. Για την ποσότητα που οινοποιείται και στη συνέχεια παραμένει για ωρίμανση σε δεξαμενή γίνεται ανάδευση των πιο ψιλών οινολασπών. Ένα μέρος του Chardonnay υφίσταται μηλογαλακτική ζύμωση στο βαρέλι, η οποία μαλακώνει την οξύτητα και προσθέτει στο κρασί αρώματα βουτύρου και ξηρών καρπών. Στο τέλος της παλαίωσης ακολουθεί η επιλογή του χαρμανιού.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 13,2 %
Πτητική οξύτητα: 0,35 g/lit
Ολική οξύτητα: 5,3 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH): 3,28
Σάκχαρα: 1,6 gr/lit
Ελεύθερα / Ολικά θειώδη: 20 / 95 mg/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Έντονα αρώματα από ροδοπέταλα, λουκούμι τριαντάφυλλο και λίτσι, χαρακτηριστικά ενός υψηλής ποιότητας Gewurztraminer, συνδυάζονται με τις νότες βανίλιας και καπνού από την ωρίμανση στο βαρέλι, ισορροπώντας με την τραγανή οξύτητα σε μια από τις καλύτερες σοδειές που μας έχει χαρίσει το συγκεκριμένο κρασί.

