



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

## ΑΚΑΚΙΕΣ 2015



**Όνομα:** ΑΚΑΚΙΕΣ 2015

**Τύπος:** Ερυθρώπός (ροζέ) ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΟΠ Αμύνταιο

**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 σουβλάς 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 Αμύνταιο. 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 ομοιόμορφα 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:	12,3 %
Πτητική οξύτητα:	0,35 g/lit
Ολική οξύτητα:	5,9 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH):	3,18
Σάκχαρα:	1,7 gr/lit

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα τυπικά αρώματα ώριμης φράουλας και κερασιού του Ξινόμαυρου δένουν αρμονικά με τις νότες λουλουδιών, όπως το τριαντάφυλλο. Στο στόμα, η τονισμένη οξύτητα ισορροπεί με τη γευστική ένταση και τον όγκο του κρασιού, για να καταλήξει σε ένα απολαυστικό γευστικό τελείωμα με μεγάλη διάρκεια.

