



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

## ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2014

**Όνομα:** ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2014

**Τύπος:** Ερυθρός ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΟΠ Αμυνταίου

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

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100% (παλαιά κλήματα)

**Ωρίμανση:** Ο οίνος βάσης εξελίσσεται για 14 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινόλασπες σε γαλλικά βαρέλια 2ης και 3ης χρονιάς. Περαιτέρω αναγωγική παλαίωση για 1 χρόνο στη φιάλη.

**Δυνατότητα παλαίωσης:** 5-8 έτη

**Χαρακτήρας:** Ζωντανό κόκκινο χρώμα, έντονα φρουτώδη αρώματα, όγκος και πολύπλοκος αρωματικός χαρακτήρας στο στόμα, δροισιτική οξύτητα, μακρά επίγευση. Ιδανικό για κρέατα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, ριζότο με άγρια μανιτάρια, πιπεριές γεμιστές με κιμά, μπάτζο σαγανάκι, κρεατόπιτες.

**Συσκευασίες:** 750 ml



### Αμπελώνας

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μ. και υπάγονται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου. Το μικρόκλιμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία τεσσάρων λιμνών στην περιοχή δημιουργεί ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί ιδιαίτερα την καλλιέργεια της ποικιλίας του Ξινόμαυρου. Τα αμμώδη και φτωχά εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Τα σταφύλια προέρχονται από κλήματα 60 ετών ("παλιά κούτσουρα"), των οποίων η απόδοση δεν ξεπερνά τα 600 κιλά ανά στρέμμα. Τα αμπελοτόπια επιλέχθηκαν με κριτήρια το έδαφος, την υγεία των κλημάτων και την ικανότητά τους να φτάνουν σε πολύ καλή ωριμότητα.

### Οινοποίηση

Το γλεύκος προέρχεται κατά 100% από Ξινόμαυρο της περιοχής του Αμυνταίου, από τους αμπελώνες του Αγίου Παντελεήμονα. Η επιλογή των σταφυλιών γίνεται κατά τον τρύγο με βάση την ηλικία αλλά και την τεχνολογική ωριμότητά τους, δηλαδή την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, φαινόλες και οξέα. Μεγάλη σημασία δίνεται και στην υγεία των σταφυλιών. Αμέσως μετά την παράδοσή τους στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται στους 8-10 οC. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και εκραγισμός και στη συνέχεια προζυμωτική κρυσταλλοποίηση για περίοδο 6 ημερών σε θερμοκρασία 10 οC, με σκοπό την εκχύλιση εντονότερου χρώματος και περισσότερων αρωμάτων. Η αλκοολική ζύμωση διαρκεί περίπου 2 εβδομάδες, ενώ ακολουθεί μεταζυμωτική εκχύλιση μίας εβδομάδας. Αμέσως μετά, το κρασί οδηγείται για την ωρίμανσή του στα βαρέλια, όπου παραμένει για 14 μήνες. Στο διάστημα αυτό, το κρασί υφίσταται μηλογαλακτική ζύμωση, ενώ καθ' όλη τη διάρκεια της ωρίμανσης γίνεται ελαφριά ανάδευση των οινολασπών (batonnage). Στη συνέχεια, το κρασί εμφιαλώνεται και παραμένει στη φιάλη για 1 ακόμα χρόνο.

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 13 %  
Πτητική οξύτητα: 0,5 g/lit  
Ολική οξύτητα: 7,2 g/lit  
Ενεργός οξύτητα (pH): 3,18  
Σάκχαρα: 2,4 gr/lit  
Ελεύθερα / Ολικά θειώδη: 16 / 78 mg/lit

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Κόκκινο με ελαφριές χάλκινες ανταύγειες, χρώμα τυπικό για το Ξινόμαυρο του Αμυνταίου. Στη μύτη, τα έντονα αρώματα άγριας φράουλας και κερασιού μπλέκονται με λεπτές βοτανικές νότες, ενώ στο στόμα η τονισμένη οξύτητα ισορροπεί με τον όγκο του σώματος, δημιουργώντας ένα κρασί εύκολο για άμεση απόλαυση, αλλά με μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης στον χρόνο.

