

L'Esprit du Lac 2016



KIR·YIANNI
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AMYDEON
L'ESPRIT DU LAC
 Vieilles Vignes
750 ml. — ALC. 12% VOL.
DRY ROSÉ
2016



ΟΝΟΜΑ	L'Esprit du Lac 2016
ΤΥΠΟΣ	Ερυθρωπός (ροζέ) ξηρός
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΠΟΠ Αμύνταιο
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ	Αμπελώνες ηλικίας 30+ στον Άγιο Παντελεήμονα
ΣΥΝΘΕΣΗ	Ξινόμαυρο 100%
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	4 μήνες στη δεξαμενή με αναδεύσεις σε οινολάσπες
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	3-4 έτη
ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ	L'Esprit du Lac ή αλλιώς το "Πνεύμα της Λίμνης" είναι το νέο ροζέ κρασί της Κυρ-Γιάννη, που δανείζεται το δυναμικό πνεύμα του ξινόμαυρου και το μετατρέπει σε σύγχρονο, κομψό-ροζέ κρασί. Το εποχιακό αυτό κρασί χαρακτηρίζεται από ελαφρύ σώμα, δροσιστική οξύτητα με αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου και άγουρης φράουλας. Συνοδεύει υπέροχα πιάτα της καλοκαιρινής μεσογειακής κουζίνας.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Για το L'Esprit du Lac επιλέγουμε αμπελώνες 30+ ετών με βάση τη φυσική τους έκθεση και την ποιότητα της πρώτης ύλης, οι οποίοι προορίζονται για την Καλή Ρίζα. Οι στρεμματικές αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 800 κιλά ανά στρέμμα. 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 των τεσσάρων λιμνών στην περιοχή συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια της ποικιλίας Ξινόμαυρο.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το γλεύκος προέρχεται κατά 100% από αφάιμαξη Ξινόμαυρου που προορίζεται για την Καλή Ρίζα, επειδή είναι πιο συγκεντρωμένο σε φαινολικά συστατικά. Η πρώτη ύλη είναι ομοιόμορφα ωριμασμένη και πλούσια σε χρωστικό και αρωματικό δυναμικό. Τα σταφύλια ψύχονται στους 8-10°C. Το κρασί διανύει περίοδο 4 μηνών όπου πραγματοποιείται τακτικό batonnage (1-2 φορές την εβδομάδα) προκειμένου η λιπαρότητα να ισορροπήσει την αυξημένη οξύτητα.

» • ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός: 12,5 % Ενεργός οξύτητα (pH): 3,37
Πτητική οξύτητα: 0,36 mg/l Σάκχαρο: 1,6 g/l
Ολική οξύτητα: 5,6 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Κιβώτιο: Χάρτινο, 6 φιαλών, 598 x 406 x 86, 11 kg
Παλετοποίηση: 5τεμ./ 18σειρές, 90 κιβ.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ζωντανό ροζ προς σομόν χρώμα, με ανθώδη χαρακτήρα στη μύτη που προέρχεται από την επιλογή ζυμών. Αρώματα από λευκόσαρακο ροδάκινο, μικρά βερούκοκα και άγουρη φράουλα. Το στόμα ακολουθεί αρωματικά τη μύτη ενώ χαρακτηρίζεται από ελαφριά αίσθηση τανινών και ώριμη φυτικότητα (φύλλα ντομάτας,μανιτάρια). Παρούσα η δροσιστική οξύτητα, ενώ το μέτριο σε όγκο σώμα έχει λιπαρότητα. Επίγευση με διάρκεια.