



ΟΝΟΜΑ	ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2016
ΤΥΠΟΣ	Λευκός ξηρός
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΠΓΕ Φλώρινα
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια από τις θέσεις Σαμαρόπετρα, Πάλπο και Ντρούμο
ΣΥΝΘΕΣΗ	Chardonnay 60% και Gewurztraminer 40%
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	Το 50% της συνολικής ποσότητας του Chardonnay παλαιώνουν για 8 μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια των 225 & 500 λίτρων.
ΠΑΛΑΙΩΣΗ	3 -4 έτη
ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ	Στρογγυλή λιπαρότητα, ισορροπημένη οξύτητα και γευστική πυκνότητα. Αρμονικό πάντρεμα των γνωρισμάτων των δύο ποικιλιών, με ιδιαίτερη τυπικότητα χάρη στην ορεινή προέλευση και ξεχωριστό χαρακτήρα λόγω της παραμονής του σε δρύινα βαρέλια.
ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Αλκοολικός βαθμός: 13,2% Ολική οξύτητα: 5,2 g/l Ενεργός οξύτητα (pH): 3,56 Σάκχαρα: 1,8 g/ lit
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Στρογγυλό, πλούσιο σώμα με δροσερό αρωματικό χαρακτήρα. Νότες τριαντάφυλλου, ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και μια πινελιά από λίτσι. Το στόμα ακολουθεί πιστά τον παραπάνω χαρακτήρα, ενώ αρωματική παρουσία έχουν τα αρώματα βανίλιας και καπνού. Συνοδεύει υπέροχα δροσερές σαλάτες με σώς εσπεριδοειδών, ψητά ψάρια, κοτόπουλο σχάρας & κίτρινα τυριά.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 600 μ., έχει συνολική έκταση 165 στρέμματα και υπάγεται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο. 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.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

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.