



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2015



ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ



ΟΝΟΜΑ	ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2015
ΤΥΠΟΣ	Ερυθρός ξηρός
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΠΟΠ Αμυνταίου
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αμπελώνες ομάδας παραγωγών του
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ	Αγίου Παντελεήμονα στη ζώνη ΠΟΠ Αμυνταίου
ΣΥΝΘΕΣΗ	Ξινόμαυρο 100% (παλαιά κλήματα) > 40 ετών
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	Εξελίσσεται για 14 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες σε γαλλικά βαρέλια 2ης και 3ης χρονιάς. Περαιτέρω αναγωγική παλαίωση για 1 χρόνο στη φιάλη
ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	5-8 έτη
ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ	Ρουμπινί χρώμα με χάλκινες φωτεινές ανταύγειες. Η γοητεία των παλιών κλημάτων και το terroir του Αμυνταίου εκφράζονται ξεκάθαρα δίνοντας ένα κρασί ώριμο, μαλακό, με τονισμένη οξύτητα και σαγηνευτική αρωματική ένταση. Στη μύτη ανακαλύπτουμε αρώματα κερασιού, άγριας φράουλας, τριαντάφυλλου αλλά και ίχνη φυτικότητας. Το πέρασμα του από το βαρέλι προσδίδει πλούτο στο σώμα. Ιδανικό για κρέατα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, ριζότο με άγρια μανιτάρια, πιπεριές γεμιστές με κιμά, κεφαλοτύρι σαγανάκι, κρεατόπιτες.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 600μ. και υπάγονται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελοργικής 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.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

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°C. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και εκραγισμός και στη συνέχεια προζυμωτική κρυσταλλοποίηση για περίοδο 6 ημερών σε θερμοκρασία 10°C, 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.

» • ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός: 12,2% Ενεργός οξύτητα (pH): 3,33
Ολική οξύτητα: 6,1 g/lit Σάκχαρα: 1,9 g/lit