



<b>ΟΝΟΜΑ</b>	ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2016
<b>ΤΥΠΟΣ</b>	Λευκός ξηρός
<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	ΠΓΕ Φλώρινα
<b>ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ</b>	Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια από τις θέσεις Σαμαρόπετρα, Πάλπο και Ντρούμο
<b>ΣΥΝΘΕΣΗ</b>	Chardonnay 60% και Gewurztraminer 40%
<b>ΩΡΙΜΑΝΣΗ</b>	Το 50% της συνολικής ποσότητας του Chardonnay παλαιώνουν για 8 μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια των 225 & 500 λίτρων.
<b>ΠΑΛΑΙΩΣΗ</b>	3 -4 έτη
<b>ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ</b>	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.
<b>ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	Αλκοολικός βαθμός: 13,2%   Ολική οξύτητα: 5,2 g/l Ενεργός οξύτητα (pH): 3,56   Σάκχαρα: 1,8 g/ lit
<b>ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>	<i>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 &amp; κίτρινα τυριά.</i>

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το Ξινόμαυρο προέρχεται από ορεινούς αμπελώνες του Αμυνταίου ενώ το Merlot και το Syrah από επιλεγμένους αμπελώνες του Νομού Φλωρίνης. Οι αμπελώνες βρίσκονται στην αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου, σε υψόμετρο 600-700 μ. Τα εδάφη τους είναι αμμώδη και φτωχά συμβάλλοντας στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής είναι ηπειρωτικό, με κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, το οποίο γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών. Η μεγάλη διάρκεια του βιολογικού κύκλου των αμπελιών όπως και η σημαντική θερμοκρασιακή διαφορά ημέρας-νύχτας κατά τη διάρκεια της περιόδου ωρίμανσης είναι δύο ακόμα σημαντικοί παράγοντες που καθιστούν την περιοχή του Αμυνταίου ικανή για την παραγωγή αρωματικών οίνων. Η ανθρώπινη παρέμβαση σε αμπελουργικό επίπεδο επικεντρώνεται σε δύο άξονες: στην αύξηση, όπου κρίνεται απαραίτητο, της ωφέλιμης φυλλικής επιφάνειας με την βοήθεια νέων υποστηλώσεων και στα μικρά αλλά συχνά ποτίσματα στη φάση ωρίμανσης, όταν το απαιτεί η χρονιά, προς αποφυγή υδατικού στρες. Ο στόχος είναι οι ποικιλίες του χαρμανιού, εκτός από την έντονη έκφραση των τυπικών αρωμάτων τους, να διαθέτουν ολοκληρωμένη φαινολική ωρίμανση.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση σε άσπαστο σταφύλι, σε θερμοκρασία 12°C και παρουσία αδρανούς αερίου, η διάρκεια της οποίας κυμαίνεται από 2 έως 5 ημέρες ανάλογα με την ποιότητα της πρώτης ύλης. Η θερμοκρασία ζύμωσης είναι 20-22°C. Η ποιότητα της φαινολικής ωρίμανσης της πρώτης ύλης και κυρίως των γιγάρτων είναι αυτή που καθορίζει τη διάρκεια παραμονής του γλεύκους με τα στέμφυλα (όσο πιο ανώριμη τόσο αποφεύγεται η μακρόχρονη παραμονή). Προκειμένου να ισορροπηθεί η υψηλή οξύτητα του Ξινόμαυρου επιδιώκουμε την αύξηση της λιπαρότητας με την εκτέλεση batonnage των ελαφρών οινολαστών, για το τρίμηνο Ιανουαρίου – Μαρτίου και με συχνότητα 2 φορές την εβδομάδα. Το χαρμάνι δεν υφίσταται εξέλιξη σε δρύινο βαρέλι, παρά μόνο σε δεξαμενές, όπου όμως στοχεύουμε στην αναπαραγωγή του περιβάλλοντος του βαρελιού μέσω της εφαρμογής μικροοξυγονώσεων. Η επιτέλεση της μηλογαλακτικής ζύμωσης γίνεται στο 100% του όγκου του χαρμανιού. Το κρασί εμφιαλώνεται και ηρεμεί στη φιάλη για 1-2 μήνες.