

## ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING

**Σύνθεση:** 100% Ξινόμαυρο

**Σοδειά:** 2017

**Τύπος:** Ερυθρωπός Ξηρός Αφρώδης

**Κατηγορία:** ΠΟΠ Αμύνταιο

**Προέλευση:** Αμπελώνες ομάδας παραγωγών του Αγ. Παντελεήμονα στη ζώνη Π.Ο.Π Αμυνταίου.

**Ωρίμανση:** Οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για 3 μήνες με την διαδικασία των αναδεύσεων.

**Παλαίωση:** 2-3 έτη

**Ανάλυση:** Alc. 11,5% Ολική Οξύτητα: 8,0 g/l  
pH 2,85 Υπ. Σάκχαρο: 18,6 g/l

### » • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Ροζ τριανταφυλλί στην όψη με ζωηρά αρώματα, κόκκινων φρούτων, και τριαντάφυλλου. Στο στόμα πληθωρικές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τα πολύπλοκα αρώματα του Ξινόμαυρου. Γεμάτο, με ζωηρή οξύτητα και μακράς διάρκειας επίγευση. Μοναδικό, νόστιμο, με εξυπνη ισορροπία μεταξύ οξύτητας και υπολειπόμενων σακχάρων. Χαρακτηριστικά που αντικατοπτρίζουν μια εξαιρετική χρονιά για το κρασί. Συνδυάζεται με πιάτα της μεσογειακής και εξωτικής κουζίνας ή και μόνο του, στην αρχή ή και στο τέλος ενός γεύματος.

### » • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μ. και υπάγονται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου. Τα εδάφη είναι αμμώδη και φτωχά, προσφέροντας έτσι τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το μικρόκλιμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία τεσσάρων λιμνών στην περιοχή συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί ιδιαίτερα την καλλιέργεια της ποικιλίας του Ξινόμαυρου. Η ποικιλομορφία των αμπελοτεμαχίων, η οποία συνεπάγεται μεγάλες διαφοροποιήσεις όσον αφορά την τεχνολογική και φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών από σοδειά σε σοδειά, μας καθιστά ιδιαίτερα προσεκτικούς στο θέμα της διαχείρισης του τρύγου. Φροντίζουμε να ομαδοποιούμε την παραλαβή της πρώτης ύλης με βάση τον αλκοολικό βαθμό, την οξύτητα, τον πλούτο σε ανθοκυάνες και το βάρος του τσαμπού. Η διαχείριση αυτή, η οποία γίνεται κάθε χρονιά, μας βοηθά στην εκτέλεση διαφορετικών τεχνικών κατά την οινοποίηση.

### » • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το γλεύκος προέρχεται 100% από σταφύλια που επιλέχθηκαν κατά τον τρύγο, με βάση τη βέλτιστη περιεκτικότητα της ράγας σε σάκχαρο, φαινόλες και οξέα. Το βέλτιστο σημείο συγκομιδής των σταφυλιών είναι στους 10,5 βαθμούς αλκοόλ. Μετά την είσοδό τους στο οινοποιείο και πριν περάσουν από το πιεστήριο, τα σταφύλια παραμένουν για 12 ώρες σε θάλαμο πρόψυξης, έως ότου αποκτήσουν θερμοκρασία 11-14 °C. Στη συνέχεια, ο μούστος οδηγείται στο πιεστήριο. Εκεί γίνονται τρεις πιέσεις με την άσκηση συνεχούς και σταδιακά αυξανόμενης πίεσης. Από αυτές τις τρεις πιέσεις κρατάμε τη μεσαία. Ακολουθεί η απολάσπωση του μούστου και στη συνέχεια η πρώτη αλκοολική ζύμωση, η οποία είναι σύντομη και γίνεται με βάση την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής αφρώδους οίνου. Στη συνέχεια, μετά την πάροδο μερικών μηνών με αναδεύσεις σε ελαφριές οινολάσπες, ο οίνος πηγαίνει στις δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση κατά την οποία δημιουργούνται οι φυσαλίδες, ενώ το κρασί κερδίζει επιπλέον 1% αλκοόλ. Μετά τη δημιουργία των φυσαλίδων ακολουθεί παραμονή με τις οινολάσπες για 3-5 μήνες και στη συνέχεια εμφιάλωση.

