



ΠΑΡΑΓΚΑ ΛΕΥΚΗ

Σύνθεση: 80% Ροδίτης, 20% Μαλαγουζιά

Σοδειά: 2017

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Μακεδονία

Προέλευση: Αμπελώνες ομάδας παραγωγών του Αγ. Παντελεήμονα, Αμυνταίου.

Παλαιωση: 2-3 έτη

Ωρίμανση: 3-5 μήνες σε inox δεξαμενές

Ανάλυση: Alc. 12,5% **Ολική Οξύτητα:** 4,7 g/l
pH 3,40 **Υπ. Σάκχαρα:** 2,6 g/l

» • ΤΡΥΓΟΣ 2017

Η φετινή χρονιά ξεκίνησε με ιδιαίτερα χαμηλές θερμοκρασίες, οι οποίες συνεχίστηκαν μέχρι τον Απρίλιο. Η χαλαζόπτωση του Μαΐου επηρέασε αρκετά φυτά με αποτέλεσμα η συγκομιδή να είναι μικρότερη σε σχέση με άλλες χρονιές. Το ιδιαίτερα ξηρό και θερμό καλοκαίρι, βοήθησε στην γρηγορότερη ωρίμανση και ένα αρμονικό τρύγο. Το 2017 θα είναι μια αρωματική χρονιά για τις ποικιλίες του Αμυνταίου.

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Ένα κλασικό χαρμάνι της Κυρ-Γιάννη, με έντονα αλλά εκλεπτυσμένα αρώματα από γιασεμί, λευκόσαρκο ροδάκινο και βερίκοκο, τυπικά της Μαλαγουζιάς. Η φρεσκάδα του ορεινού Ροδίτη, ισορροπεί ευχάριστα και προσφέρει στο χαρμάνι δροσερή οξύτητα και νέυρο. Η παρατεταμένη γεμάτη, φρουτώδης επίγευση, στηρίζει τη γευστική ένταση και υπογραμμίζει ένα σύνολο με γοητευτικό χαρακτήρα, σε μια εξαιρετική οινική χρονιά. Πίνεται ευχάριστα μόνη της, αλλά και σε συνδυασμό με πιάτα μεσογειακής κουζίνας.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας βρίσκεται στην αμπελουργική περιοχή του Αγ. Παντελεήμονα, στη ζώνη ονομασίας προέλευσης Αμύνταιο, σε υψόμετρο 700 μ. Η μέση παραγωγή δεν ξεπερνά τα 800 kg/στρ. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αμμώδη και συμβάλλουν στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο από την παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Εφαρμόζεται προζυμωτική εκκύλιση των πρόδρομων αρωματικών ενώσεων που υπάρχουν στο φλοιό του σταφυλιού και συμβάλλουν στη μετέπειτα αρωματική σύνθεση του κρασιού. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες κατάλληλες για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Χάρη στη μηλογαλακτική ζύμωση το κρασί αποκτά όγκο, ενώ το batonnage διάρκειας 3-5 μηνών στη δεξαμενή του προσδίδει δομή και μια πιο λιπαρή αίσθηση.