

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 20 VINTAGES



Σύνθεση: 100% Sauvignon Blanc

Vintage: 2017

Τύπος: Λευκός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Φλώρινα

Estate Grown: 100%

Προέλευση: Αμπελώνας Σαμαρόπετρα,
Αγ. Παντελεήμονας, Φλώρινα

Ωρίμανση: Οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για 2-4 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες

Παλαιωση: 2-3 έτη

Πρώτη σοδειά: 1997

Ανάλυση: Alc. 13% **Ολική Οξύτητα:** 5,3 g/l

pH 3,28, **Υπ. Σάκχαρα:** 1,8 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 το Sauvignon Blanc του Αμυνταίου.

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Στην όψη λαμπερό λευκό με πράσινες ανταύγειες. Τα αρώματα του σύνθετα που δομούν μια αίσθηση φρεσκάδας. Η μύτη έντονη και τυπική της ποικιλίας με έντονο τον χαρακτήρα της πιπεριάς, κομμένου γρασιδιού, ακτινίδιου και πεπονιού. Η αρωματική παλέτα συνεχίζει με αρώματα λευκών λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Το στόμα πλούσιο με διάρκεια και αρωματική επιστροφή στην επίγευση. Τραγανή λεμονάτη οξύτητα. Πίνεται ευχάριστα σαν απεριτίφ και συνδυάζεται με ψάρια, πιάτα θαλασσινών, ασιατική κουζίνα, λευκά κρέατα, σπαράγγια ή κλασικά πιάτα της μεσογειακής κουζίνας, όπως λαδερά.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας βρίσκεται στον Άγιο Παντελεήμονα, σε υψόμετρο 700μ. και υπάγεται στην αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιου. Η στρεμματική του απόδοση κυμαίνεται από 800-1000 κιλά ανά στρέμμα. Ο προσανατολισμός του αμπελώνα είναι δυτικός με μέση κλίση έως 15%. Το έδαφος είναι αμμοπηλώδες ως αμμοργιλοπηλώδες και αβαθές. Η τοποθεσία ευνοεί την καλλιέργεια του Sauvignon Blanc, λόγω του υψομέτρου, του μεσοκλίματος και της επίδρασης των τεσσάρων λιμνών, που εξισορροπούν τις ακραίες θερμοκρασίες κατά την περίοδο της ωρίμανσης. Σε συνδυασμό με τις χαμηλές αποδόσεις λόγω του φτωχού, αβαθούς εδάφους και των έντονων κλίσεων, δίνει ώριμα, έντονα αρωματικά σταφύλια με υψηλή οξύτητα.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Στην οινοποίηση εφαρμόζεται προζυμωτική εκκύλιση σε όλη την ποσότητα του Sauvignon Blanc. Στόχος είναι η εξαγωγή όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος, όπου στη συνέχεια θα μεταβολιστούν από επιλεγμένες ζύμες σε αρωματικές ενώσεις. Ακολουθεί στατική απολάσπωση του γλεύκους, η διάρκεια της οποίας καθορίζεται από την ποιότητα της πρώτης ύλης. Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 16-18°C και λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Κατά το τελευταίο μέρος της οινοποίησης, εφαρμόζεται batonnage για διάστημα 2 έως 4 μηνών σε ελαφριές οινολάσπες με τη βοήθεια ενζύμων, διαδικασία που προσδίδει λιπαρότητα στο τελικό χαρμάνι.