



ΑΚΑΚΙΕΣ

Σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Σοδειά: 2017

Τύπος: Ερυθρωπός ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Αμύνταιο

Προέλευση: Αμπελώνες ομάδας παραγωγών του Αγίου Παντελεήμονα στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιο.

Παλαιωση: 2-3 έτη

Ωρίμανση: Οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για 3 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες.

Ανάλυση: Alc. 12,5% **Ολική Οξύτητα:** 6,3 g/l
pH 3,17 **Υπ. Σάκχαρα:** 2,0 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Λαμπερό ροζ τριανταφυλλί με μπλε ανταύγειες. Στη μύτη αναδύονται πολύπλοκα αρώματα, με κυρίαρχα τα φρούτα του δάσους, φράουλα και ντομάτα. Το στόμα ακολουθεί την μύτη, πλούσιο, αρωματικό και ζωνρό σε μια σωστή ισορροπία αλκοόλ και οξύτητας, δείγμα μιας σπουδαίας χρονιάς. Συνοδεύει εξαιρετικά μεζέδες της μεσογειακής κουζίνας ενώ η υπόνοια τανινών το κάνουν να ταιριάζει και με πιάτα κρεατικών.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μ. στον Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 1.000 κιλά ανά στρέμμα. Τα φτωχά και αμμώδη εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία των τεσσάρων λιμνών στην περιοχή συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια της ποικιλίας του Ξινόμαυρου. Φροντίζουμε να ομαδοποιούμε την παραλαβή της πρώτης ύλης με γνώμονα τον αλκοολικό βαθμό, την οξύτητα, τον πλούτο σε ανθοκυάνες και το βάρος του τσαμπιού. Αυτή η διαχείριση αφορά την κάθε χρονιά ξεχωριστά και μας βοηθά στην εκτέλεση διαφορετικών τεχνικών κατά την οινοποίηση.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το γλεύκος προέρχεται κατά 90% από σταφύλια στα οποία έγινε προζυμωτική εκχύλιση, ενώ το υπόλοιπο 10% λαμβάνεται με αφαίμαξη από δεξαμενές Ξινόμαυρου που προορίζονται για την Παράγκα. Η προζυμωτική εκχύλιση διενεργείται σε συνθήκες απουσίας οξυγόνου (χρήση ξηρού πάγου), ενώ για την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας (11-14°C) απαιτείται η παραμονή των τρυγημένων σταφυλιών για 12 ώρες σε θάλαμο ψύξης. Η διάρκεια της προζυμωτικής εκχύλισης ξεκινά από 24 ώρες και κατά περίπτωση μπορεί να φτάσει τις 48 ώρες, εφόσον η πρώτη ύλη είναι ομοιόμορφα ωριμασμένη και πλούσια σε χρωστικό και αρωματικό δυναμικό. Επίσης, επιλέγεται ποσότητα γλεύκους που προέρχεται από τις δεξαμενές όπου το Ξινόμαυρο ζυμώνει για την παραγωγή της Παράγκας, επειδή είναι πιο συγκεντρωμένο σε φαινολικά συστατικά. Τέλος το κρασί διανύει περίοδο 3 μηνών όπου πραγματοποιείται τακτικό batonnage (1-2 φορές την εβδομάδα) προκειμένου η λιπαρότητα να ισορροπήσει την αυξημένη οξύτητα.