

PARANGA FLOWERS



Σύνθεση: Ξινόμαυρο 80%, Merlot 20%

Σοδειά: 2017

Τύπος: Ερυθρώπός ημίξηρος

Κατηγορία: ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Προέλευση: Επιλεγμένοι αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελουργών της Βόρειας Ελλάδας.

Ωρίμανση: 8 μήνες σε δεξαμενή και 1 μήνα αναγωγική παλαίωση στη φιάλη.

Παλαιωση: 3 έτη

Ανάλυση: Alc.: 11,5% vol. **Ολική Οξύτητα:** 5,5 g/l

Πτητική Οξύτητα: 0,37 g/l **pH:** 3,54 **Υπ. Σάκχαρα:** 10,3 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Λαμπερό σομόν χρώμα, ελαφρύ, με λεπτό αρωματικό χαρακτήρα. Στη μύτη, τα ζωνρά αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου μπλέκουν με λεπτές νότες λευκών λουλουδιών, ενώ στο στόμα η δροσερή οξύτητα ισορροπεί με τη διακριτική γλυκύτητα, που προσφέρει στο κρασί πλούσιο σώμα και μια παρατεταμένη αρωματική ήπια γλυκιά επίγευση. Απολαυστικό ως απεριτίφ, η Παράγκα ροζέ είναι ένα κρασί που συνδυάζεται ιδανικά με ελαφριές σαλάτες με κόκκινα φρούτα ή σολομό, πικάντικα πιάτα της ασιατικής ή μεξικάνικης κουζίνας και γλυκά με βάση τα φρούτα.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το Ξινόμαυρο προέρχεται από ορεινούς αμπελώνες του Αμυνταίου ενώ το Merlot από επιλεγμένους αμπελώνες του Νομού Φλωρίνης. Οι αμπελώνες βρίσκονται στην αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου, σε υψόμετρο 600-700 μ. Τα εδάφη τους είναι αμμόδη 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. Προκειμένου να ισορροπηθεί η υψηλή οξύτητα του Ξινόμαυρου επιδιώκουμε την αύξηση της λιπαρότητας με την εκτέλεση batonnage των ελαφρών οινολασιών, για ένα τρίμηνο και με συχνότητα 2 φορές την εβδομάδα. Το χαρμάνι εξελίσσεται σε δεξαμενές, όπου όμως στοχεύουμε στην αναπαραγωγή του περιβάλλοντος του βαρελιού μέσω της εφαρμογής μικροοξυγονώσεων. Το κρασί εμφιαλώνεται και ηρεμεί στη φιάλη για 1-2 μήνες.