



## ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ

**Σύνθεση:** Chardonnay 60% & Gewurztraminer 40%

**Σοδειά:** 2017

**Τύπος:** Λευκός Ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Φλώρινα

**Προέλευση:** Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια από τις θέσεις Σαμαρόπετρα, Πάλπο και Ντρούμο

**Παλαιωση:** 2-4 έτη

**Ωρίμανση:** Το 50% της συνολικής ποσότητας του Chardonnay παλαιώνει για 6 μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια των 225 & 500 λίτρων

**Ανάλυση:** Alc. 13.3% **Ολική Οξύτητα:** 4.9 g/l  
**pH** 3.37 **Υπ. Σάκχα:** 1.6g/l

### » • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Στρογγυλό, πλούσιο σώμα με δροσερό αρωματικό χαρακτήρα. Αρμονικό πάντρεμα των γνωρισμάτων των δύο ποικιλιών, με ιδιαίτερη τυπικότητα χάρη στην ορεινή προέλευση. Νότες τριαντάφυλλου, ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και μια πινελιά από λίτσι. Το στόμα ακολουθεί πιστά τον παραπάνω χαρακτήρα, ενώ αρωματική παρουσία έχει η βανίλια και ο καπνός. Συνοδεύει υπέροχα δροσερές σαλάτες με σως εσπεριδοειδών, ψητά ψάρια, κοτόπουλο σχάρας και κίτρινα τυριά.

### » • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 600 μ., έχει συνολική έκταση 165 στρέμματα και υπάγεται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 700 κιλά ανά στρέμμα για το Chardonnay και τα 600 κιλά ανά στρέμμα για το Gewurztraminer. Τα φτωκά 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 τεσσάρων λιμνών συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών.

### » • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, τα σταφύλια και των δύο ποικιλιών υφίστανται προζυμωτική εκκύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία. Η διαδικασία αυτή βοηθά την εκκύλιση των αρωματικών ουσιών που βρίσκονται στο φλοιό της ρώγας και συμβάλλει στη δημιουργία αρωματικών κρασιών. Ακολουθεί απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρή καλλιέργεια από επιλεγμένες ζύμες. Το 50% της συνολικής ποσότητας του Chardonnay οινοποιείται σε καινούρια δρύινα βαρέλια, στα οποία στη συνέχεια θα παλαιώσει για 6 μήνες. Όσο χρόνο το κρασί παραμένει στο βαρέλι γίνεται ανάδευση των οινολασπών, διαδικασία που του χαρίζει όγκο, λιπαρότητα και πολυπλοκότητα. Για την ποσότητα που οινοποιείται και στη συνέχεια παραμένει για ωρίμανση σε δεξαμενή γίνεται ανάδευση των πιο ψιλών οινολασπών. Ένα μέρος του Chardonnay υφίσταται μηλογαλακτική ζύμωση στο βαρέλι, η οποία μαλακώνει την οξύτητα και προσθέτει στο κρασί αρώματα βουτύρου και ξηρών καρπών. Στο τέλος της παλαίωσης ακολουθεί η δημιουργία του χαρμανιού από τα βαρέλια και τις δεξαμενές.