



ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ ΕΡΥΘΡΟ

Σύνθεση: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Σοδειά: 2019

Τύπος: Ερυθρός ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Προέλευση: Επιλεγμένοι αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελουργών της Βόρειας Ελλάδας

Ποικιλιακή σύνθεση: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Ωρίμανση: 8 μήνες σε δεξαμενή κι ένα μέρος του χαρμανιού σε δρύινα βαρέλια

Δυνατότητα παλαίωσης: 5-7 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός βαθμός: 14.0%

Πτητική οξύτητα: 0,57 g/l

Ολική οξύτητα: 5,3 g/l

Ενεργός οξύτητα (pH): 3,62

Σάκκαρα: 2,6 g/l

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά τον χειρονακτικό τρύγο και 24ωρη παραμονή στους 4°C τα σταφύλια περνάνε από την διπλή τράπεζα διαλογής προτού καταλήξουν στο σπαστήρα. Μετά από την εφαρμογή προζυμωτικής εκκύλισης 5 ημερών στους 10°C, ο σταφυλοπολιτός ζυμώνει για 15 ημέρες σε απόλυτα ελεγχόμενες θερμοκρασίες από 20-24°C. Ύστερα εφαρμόζεται batonnage στις οινολάσπες δύο φορές την ημέρα ώστε να αυξηθεί ο όγκος του κρασιού. Ένα μέρος του χαρμανιού ζυμώνει σε δρύινα βαρέλια ενώ το τελικό χαρμάνι κάνει μηλογαλακτική ζύμωση. Το κρασί παραμένει στη φιάλη για δύο μήνες πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το Μπλε Τρακτέρ έχει πλούσιο, βαθύ ρουμπινί χρώμα με μπλε ανταύγειες. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα από δαμάσκηνα, πιπεριά και βανίλια. Στο στόμα είναι ξηρό με ισορροπημένη οξύτητα και απαλές τανίνες, γεμάτο σώμα και χαρακτηριστικά από μαύρα φρούτα, πικάντικα και γλυκά μπαχαρικά και κάποια βοτανικά στοιχεία. Ένα μοντέρνο, φρουτώδες και πολύ καλά ισορροπημένο κρασί που συνοδεύει πιάτα κρεατικών, ζυμαρικά, μεσογειακή κουζίνα ενώ απολαμβάνεται και μόνο του.