

## ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ ΛΕΥΚΟ



**Σύνθεση:** Ασύρτικο, Viognier, Chardonnay

**Σοδειά:** 2020

**Τύπος:** Λευκός Ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Μακεδονία

**Προέλευση:** Επιλεγμένοι αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελουργών της Βόρειας Ελλάδας

**Ωρίμανση:** 3-5 μήνες σε inox δεξαμενές

**Δυνατότητα παλαίωσης:** 2-4 έτη

**Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:**

**Αλκοολικός βαθμός:** 13,5%, **Πτητική οξύτητα:** 0,42 g/L,

**Ολική οξύτητα:** 5,3 g/L, **Ενεργός οξύτητα (pH):** 3,27,

**Σάκχαρα:** 2.3 g/L

### » • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Δίπλα στους δικούς μας αμπελώνες βρίσκονται αυτοί των επαγγελματιών αμπελουργών με πολλούς από τους οποίους συνεργαζόμαστε από το ξεκίνημα του Κτήματος το 1997. Η συνεργασία αυτή περιλαμβάνει την επιστημονική υποστήριξη τους με την ομάδα των γεωπόνων καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και τελικώς την αγορά των σταφυλιών τους. Με τη συνεργασία αυτή, ενισχύουμε την τοπική κοινωνία και συνεισφέρουμε στη διατήρηση της πλούσιας αμπελουργικής παράδοσης σε καίριες αμπελουργικές ζώνες της Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας, όπως η Φλώρινα, η Ημαθία, η Πέλλα και η Γουμένισσα. Στις περιοχές αυτές, υπάρχουν σήμερα περίπου 70.000 στρέμματα αμπελώνων και 14.000 αμπελουργοί.

### » • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Εφαρμόζεται προζυμωτική εκκύλιση, στην προσπάθεια να πάρουμε τις πρόδρομες αρωματικές ενώσεις, που υπάρχουν στο φλοιό του σταφυλιού και συμβάλλουν στη μετέπειτα αρωματική σύνθεση του κρασιού. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες κατάλληλες για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Οίνοποίηση στους 15-16°C για την Μαλαγουζιά και 17-19°C για τον Ροδίτη. Τέλος, το batonnage διάρκειας 3-5 μηνών στη δεξαμενή του προσδίδει δομή και μια πιο λιπαρή αίσθηση.

### » • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Στρογγυλό, πλούσιο με δροσερό αρωματικό χαρακτήρα και τραγανή οξύτητα, σε ένα αρμονικό πάντρεμα των γνωρισμάτων των τριών λευκών ποικιλιών. Στη μύτη αναδύονται ώριμα αρώματα ροδάκινου, βερίκοκου και αχλαδιού. Το στόμα ακολουθεί τον παραπάνω χαρακτήρα, με μια διακριτική πινελιά ορυκτότητας. Συνοδεύει υπέροχα δροσερές σαλάτες με σως εσπεριδοειδών, ψητά ψάρια, κοτόπουλο σάκχαρ ή απολαμβάνεται και μόνο του σαν απεριτίφ.