

L' ESPRIT DU LAC



Σοδειά: 2021

Τύπος: Ερυθρωπός (ροζέ) Ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Αμύνταιο

Προέλευση: Αμπελώνες ηλικίας 60+ ετών ομάδας παραγωγών του Αγίου Παντελεήμονα στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιο

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Ωρίμανση: 4 μήνες στη δεξαμενή με αναδεύσεις σε οινολάσπες

Δυνατότητα παλαίωσης: 3-4 έτη

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός βαθμός: 13,5 %, **Πτητική οξύτητα:** 0,33 g/l, **Ολική οξύτητα:** 5,9 g/l **Ενεργός οξύτητα (pH):** 3.25, **Σάκχαρα:** 1,5 g/l

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 700μ. στην αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Αμυνταίου, στον Αγ. Παντελεήμονα. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 600-800 κιλά ανά στρέμμα. Τα φτωχά και αμώδη 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 του Ξινόμαυρου. Για το L' Esprit du lac, επιλέγουμε αμπελώνες με βάση την ηλικία, τη φυσική τους έκθεση και την ποιότητα της πρώτης ύλης.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το γλεύκος προέρχεται από την αφαίμαξη των δεξαμενών Ξινόμαυρου που προορίζονται για την Καλή Ρίζα. Σταφύλια από παλαιά κλήματα 60-80 ετών. Οι επιλεγμένες ζύμες είναι αυτές που δίνουν ανθικό χαρακτήρα στη μύτη. Το κρασί διανύει περίοδο 4 μηνών με τακτικό batonnage (1-2 φορές την εβδομάδα) προκειμένου η λιπαρότητα να ισορροπήσει την αυξημένη οξύτητα. Η ζύμωση λαμβάνει χώρα σε χαμηλές θερμοκρασίες 17-19°C.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ανθώδης χαρακτήρας στη μύτη που προέρχεται από την επιλογή ζυμών. Αρώματα από λευκόσαρκο ροδάκινο, μικρά βερίκοκα και άγουρη φράουλα. Το στόμα ακολουθεί αρωματικά τη μύτη ενώ χαρακτηρίζεται από ελαφριά αίσθηση τανινών και ώριμη φυτικότητα. Παρούσα η δροσιστική οξύτητα, ενώ το μέτριο σε όγκο σώμα έχει λιπαρότητα. Συνοδεύει πιάτα της καλοκαιρινής μεσογειακής κουζίνας, τηγανητούς μεζέδες, καθώς και ψάρια.