

ΧΡΥΣΟΓΕΡΑΚΑΣ



Σύνθεση: Gewürztraminer 50%, Μαλαγουζιά 50%

Σοδειά: 2017

Τύπος: Λευκός γλυκός

Κατηγορία: ΠΓΕ Φλώρινα

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του κτήματος Κυρ-Γιάννη στη Σαμαρόπετρα

Ωρίμανση: 18 μήνες σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια

Παλαίωση: 20 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Βαθμός: 10,0% **Πτητική Οξύτητα:** 1,23 g/l

Ολική Οξύτητα: 6,8 g/l **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 3,73

Σάκχαρ: 184,20 g/l

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στην περιοχή του Αμυνταίου το κλίμα είναι ήπια ηπειρωτικό, με ψυχρούς χειμώνες, μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές μεταξύ ημέρας και νύχτας και μέση ετήσια θερμοκρασία 13°C. Ωστόσο, οι υδάτινοι όγκοι των λιμνών της περιοχής συμβάλλουν στην εξισορρόπηση του έντονου ψύχους και στη δημιουργία ενός ηπιότερου μεσοκλίματος. Ανάμεσα σε δύο από αυτές τη λίμνη Πετρών και τη λίμνη Βεγορίτιδα, βρίσκεται ο λόφος της Σαμαρόπετρας, οι πλαγιές του οποίου φιλοξενούν τους γραμμικούς αμπελώνες του Κτήματος Κυρ-Γιάννη από όπου προέρχονται οι ποικιλίες Gewürztraminer και Μαλαγουζιά. Το κλίμα της περιοχής σε συνδυασμό με την αμμοπηλώδη σύσταση του εδάφους και την κλίση που φτάνει και το 20% δημιουργούν συνθήκες ιδανικές για την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών με έντονα αρώματα και υψηλή οξύτητα.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια καλύπτονται με δίχτυα για να προστατευτούν από τα πουλιά και παραμένουν επάνω στα αμπέλια έως και τις αρχές Δεκεμβρίου, οπότε και γίνεται η συλλογή τους. Στόχος είναι η δημιουργία ενός γλυκού κρασιού όψιμου τρύγου. Όταν φτάσουν στο οινοποιείο, τα σταφύλια πατιούνται σε κάθετο πιεστήριο (στροφυλιά) με διαδοχικές, ελαφριές πιέσεις. Ο χυμός που προκύπτει, αφού παραμένει για μία νύχτα προκειμένου να καθαρίσει με στατική απολάσπωση, οδηγείται για ζύμωση σε καινούρια δρύινα βαρέλια, κάτω από συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας. Μετά το τέλος της ζύμωσης, η οποία διαρκεί περίπου έναν μήνα, το κρασί παραμένει στο βαρέλι για 18μηνη ωρίμανση.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Έντονα αρώματα από μαρμελάδες λευκόσαρκων φρούτων, αποξηραμένα βερίκοκα, μέλι και κερί συνθέτουν τον γοητευτικό χαρακτήρα ενός γλυκού κρασιού όψιμου τρύγου. Η έντονη οξύτητα ισορροπεί με τη γλυκύτητα και προσθέτει στο κρασί κομψότητα δίπλα στον πληθωρικό του χαρακτήρα, αλλά και μια παρατεταμένη, φρουτώδη επίγευση.