

## ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ ΡΟΖΕ



**Σύνθεση:** Merlot 100%

**Σοδειά:** 2021

**Τύπος:** Ερυθρωπός (ροζέ) Ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Μακεδονία

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

**Ωρίμανση:** 5 μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ελαφρά ανάδευση των οινολασπών

**Παλαίωση:** 2-3 έτη

**Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:**

**Αλκοολικός Βαθμός:** 13,5%, **Πτητική οξύτητα:** 0.32 g/L,

**Ολική οξύτητα:** 4,9 g/L, **Ενεργός οξύτητα (pH):** 3.41,

**Αναγόντα Σάκχαρα:** 1,7 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.

### » • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το γλεύκος προέρχεται από την αφαίμαξη των δεξαμενών Merlot. Η ζύμωση λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές και χαμηλές θερμοκρασίες 17-19°C ώστε να ενισχύθει ο αρωματικός χαρακτήρας του κρασιού. Το Μπλε Τρακτέρ Ροζέ, διανύει περίοδο 5 μηνων τακτικού batonnage σε ελαφρές οινολάσπες 1-2 φορές την εβδομάδα προκειμένου να ενισχυθεί ο όγκος του κρασιού.

### » • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ανθικός χαρακτήρας στη μύτη που προέρχεται από την επιλογή ζυμών. Αρώματα από κόκκινα φρούτα, δαμάσκηνο και κεράσι. Μέτριο στόμα που ακολουθεί αρωματικά τη μύτη ενώ χαρακτηρίζεται από ελαφριά αίσθηση τανινών και δροσιστική οξύτητα. Συνοδεύει πιάτα της καλοκαιρινής μεσογειακής κουζίνας, τηγανητούς μεζέδες, καθώς και ψάρια ενώ πίνεται ευχάριστα και μόνο του.