



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΠΑΡΑΓΚΑ *Flowers* 2015



Όνομα: ΠΑΡΑΓΚΑ FLOWERS 2015

Τύπος: Ερυθρωπός ημίξηρος

Κατηγορία: ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Προέλευση: Επιλεγμένοι αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελοργών της Βόρειας Ελλάδας

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο 80%, Merlot 20%

Ωρίμανση: 8 μήνες σε δεξαμενή και 1 μήνα αναγωγική παλαίωση στη φιάλη

Δυνατότητα παλαίωσης: 3 έτη

Χαρακτήρας: Ελαφρύ, με λεπτό αρωματικό χαρακτήρα και μια διακριτική οξύτητα που ισορροπεί με την ήπια γλυκύτητα. Απολαυστικό ως απεριτίφ, η Παράγκα ροζέ είναι ένα κρασί που συνδυάζεται ιδανικά με ελαφριές σαλάτες με κόκκινα φρούτα ή σολομό, πικάντικα πιάτα της ασιατικής ή μεξικάνικης κουζίνας και γλυκά με βάση τα φρούτα.

Συσκευασίες: 750 ml

Αμπελώνας

Το Ξινόμαυρο προέρχεται από ορεινούς αμπελώνες του Αμυνταίου ενώ το Merlot και το Syrah από επιλεγμένους αμπελώνες του Νομού Φλωρίνης. Οι αμπελώνες βρίσκονται στην αμπελοργική ζώνη του Αμυνταίου, σε υψόμετρο 600-700 μ. Τα εδάφη τους είναι αμμώδη και φτωχά συμβάλλοντας στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής είναι ηπειρωτικό, με κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, το οποίο γίνεται ηπιότερο χάρη στην παρουσία τεσσάρων λιμνών. Η μεγάλη διάρκεια του βιολογικού κύκλου των αμπελιών όπως και η σημαντική θερμοκρασιακή διαφορά ημέρας-νύχτας κατά τη διάρκεια της περιόδου ωρίμανσης είναι δύο ακόμα σημαντικοί παράγοντες που καθιστούν την περιοχή του Αμυνταίου ικανή για την παραγωγή αρωματικών οίνων.

Η ανθρώπινη παρέμβαση σε αμπελοργικό επίπεδο επικεντρώνεται σε δύο άξονες: στην αύξηση, όπου κρίνεται απαραίτητο, της ωφέλιμης φυλλικής επιφάνειας με την βοήθεια νέων υποστηλώσεων και στα μικρά αλλά συχνά ποτίσματα στη φάση ωρίμανσης, όταν το απαιτεί η χρονιά, προς αποφυγή υδατικού στρες. Ο στόχος είναι οι ποικιλίες του χαρμανιού, εκτός από την έντονη έκφραση των τυπικών αρωμάτων τους, να διαθέτουν ολοκληρωμένη φαιολική ωρίμανση.

Οινοποίηση

Εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση σε άσπαστο σταφύλι, σε θερμοκρασία 12°C και παρουσία αδρανούς αερίου, η διάρκεια της οποίας κυμαίνεται από 2 έως 5 ημέρες ανάλογα με την ποιότητα της πρώτης ύλης. Η θερμοκρασία ζύμωσης είναι 20-22°C. Προκειμένου να ισορροπηθεί η υψηλή οξύτητα του Ξινόμαυρου επιδιώκουμε την αύξηση της λιπαρότητας με την εκτέλεση batonnage των ελαφρών οινολασπών, για το τρίμηνο Ιανουαρίου - Μαρτίου και με συχνότητα 2 φορές την εβδομάδα. Το χαρμάνι δεν υφίσταται εξέλιξη σε δρύινο βαρέλι, παρά μόνο σε δεξαμενές, όπου όμως στοχεύουμε στην αναπαραγωγή του περιβάλλοντος του βαρελιού μέσω της εφαρμογής μικροοξυγονώσεων. Η επίτευξη της μηλογαλακτικής ζύμωσης γίνεται στο 100% του όγκου του χαρμανιού. Πριν από την εμφιάλωση, γίνεται προσθήκη γλεύκου, προκειμένου το τελικό χαρμάνι να αποκτήσει τον ημίξηρο χαρακτήρα του.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός:	11,5 %
Πτητική οξύτητα:	0,33 g/lit
Ολική οξύτητα:	5,3 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH):	3,37
Σάκχαρα:	14,4 gr/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το λαμπερό σομόν χρώμα προδιαθέτει για ένα κρασί με φινέτσα και ευχάριστο χαρακτήρα. Στη μύτη, τα ζωνρά αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου μπλέκουν με λεπτές νότες λευκών λουλουδιών, ενώ στο στόμα η δροσερή οξύτητα ισορροπεί με τη διακριτική γλυκύτητα, που προσφέρει στο κρασί πλούσιο σώμα και μια παρατεταμένη αρωματική επίγευση.

