



## ΠΑΡΑΓΚΑ ΕΡΥΘΡΗ

**Σύνθεση:** Merlot 50%, Ξινόμαυρο 25%, Syrah 25%

**Σοδειά:** 2017

**Τύπος:** Ερυθρός ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Μακεδονία

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

**Παλαιωση:** 5 έτη

**Ωρίμανση:** 8 μήνες σε δεξαμενή και 1-2 μήνες αναγωγική παλαίωση στη φιάλη

**Ανάλυση:** Alc. 13,5% **Ολική Οξύτητα:** 5,4 g/l

**pH** 3,59 **Υπ. Σάκχαρο:** 2,7 g/l

### » • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Ελαφρύ και πικάντικο με δροσιστική οξύτητα και ήπια τανικότητα. Τα όμορφα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους και κερασιού εμπλουτίζονται από λεπτές νότες τριαντάφυλλου. Το στόμα είναι ισορροπημένο, στρογγυλό, με μαλακές τανίνες και μια αρωματική, φρουτώδη επίγευση. Απλό και καθημερινό, ταιριάζει υπέροχα με ζυμαρικά, λαδερά και χορτοφαγία, αλλά και ψητά κρέατα.

### » • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το Ξινόμαυρο προέρχεται από ορεινούς αμπελώνες του Αμυνταίου ενώ το Merlot και το Syrah από επιλεγμένους αμπελώνες του Νομού Φλώρινης. Οι αμπελώνες βρίσκονται στην αμπελουργική 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 αμπελουργικό επίπεδο επικεντρώνεται σε δύο άξονες: στην αύξηση, όπου κρίνεται απαραίτητο, της ωφέλιμης φυλλικής επιφάνειας με την βοήθεια νέων υποστηλώσεων και στα μικρά αλλά συχνά ποτίσιμα 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 φαινολική ωρίμανση.

### » • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση στο 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. Η ποιότητα της φαινολικής ωρίμανσης της πρώτης ύλης και κυρίως των γιγάρτων είναι αυτή που καθορίζει τη διάρκεια παραμονής του γλεύκους με τα στέμφυλα (όσο πιο ώριμη τόσο αυξάνεται η μακρόχρονη παραμονή). 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 μικροοξυγόνωσης. Η επιτέλεση της μηλογαλακτικής ζύμωσης γίνεται στο 100% του όγκου του χαρμανιού. Το κρασί εμφιαλώνεται και ηρεμεί στη φιά