



ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING

Σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Σοδειά: 2019

Τύπος: Ερυθρώπός (ροζέ) Ξηρός αφρώδης

Κατηγορία: ΠΟΠ Αμύνταιο

Προέλευση: Αμπελώνες ομάδας παραγωγών του Αγίου

Παντελεήμονα στη ζώνη ΠΟΠ Αμυνταίου

Ωρίμανση: Ο οίνος εξελίσσεται για 3 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες

Παλαίωση: 3-4 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Βαθμός: 12,1% **Πτητική Οξύτητα:** 0,27 g/l

Ολική Οξύτητα: 7,2 g/l **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 2,91

Σάκχαρο: 18,8 g/l

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 700 μ. και υπάγονται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου. Τα εδάφη είναι αμμώδη και φτωχά, προσφέροντας έτσι τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το μικρο κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία τεσσάρων λιμνών στην περιοχή συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί ιδιαίτερα την καλλιέργεια της ποικιλίας του Ξινόμαυρου. Η ποικιλομορφία των αμπελοτεμαχίων, η οποία συνεπάγεται μεγάλες διαφοροποιήσεις όσον αφορά την τεχνολογική και φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών από σοδειά σε σοδειά, μας καθιστά ιδιαίτερα προσεκτικούς στο θέμα της διαχείρισης του τρύγου. Φροντίζουμε να ομαδοποιούμε την παραλαβή της πρώτης ύλης με βάση τον αλκοολικό βαθμό, την οξύτητα, τον πλούτο σε ανθοκυάνες και το βάρος του τσαμπιού. Η διαχείριση αυτή, η οποία γίνεται κάθε χρονιά, μας βοηθά στην εκτέλεση διαφορετικών τεχνικών κατά την οινοποίηση.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το γλεύκος προέρχεται 100% από σταφύλια που επιλέχθηκαν κατά τον τρύγο, με βάση τη βέλτιστη περιεκτικότητα της ράγας σε σάκχαρο, φαινόλες και οξέα. Το βέλτιστο σημείο συγκομιδής των σταφυλιών είναι στους 10,5 βαθμούς αλκοόλ. Μετά την είσοδό τους στο οινοποιείο και πριν περάσουν από το πιεστήριο, τα σταφύλια παραμένουν για 12 ώρες σε θάλαμο πρόψυξης, έως ότου αποκτήσουν θερμοκρασία 11-14 °C. Στη συνέχεια, τα σταφύλια οδηγούνται στο πιεστήριο. Ακολουθούμε την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής αφρώδους οίνου. Γίνεται η απολάσπωση του μούστου και η πρώτη αλκοολική ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία από όπου κρατάμε το ν κορμό - Συνέε. Στη συνέχεια, μετά την πάροδο μερικών μηνών με αναδεύσεις σε ελαφριές οινολάσπες, ο οίνος πηγαίνει στις δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση κατά την οποία δημιουργούνται οι φυσαλίδες, ενώ το κρασί κερδίζει επιπλέον 1,5% αλκοόλ. Μετά το τέλος της δεύτερης ζύμωσης ακολουθεί η εμφιάλωση.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βαθύ έντονο τριανταφυλλί στην όψη. Πληθωρικές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τα υπέροχα αρώματα του Ξινόμαυρου. Άγρια φράουλα, ώριμα κεράσια και κατακόκκινη ντομάτα. Πλούσιο στο στόμα με ζωηρή οξύτητα και μακράς διάρκειας γλυκιά επίγευση, με κάθε φυσαλίδα σαν έκρηξη να αναδεικνύει τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Μοναδικά νόστιμο, με έξυπνη ισορροπία μεταξύ οξύτητας και σακχάρων. Ιδανικό με πιάτα της καθημερινής μεσογειακής, αλλά και της εξωτικής κουζίνας, λιπαρά ψάρια, μόνο του, στην αρχή ή και στο τέλος ενός γεύματος.