

## ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ

**Σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%

**Σοδειά:** 2019

**Τύπος:** Ερυθρός ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΟΠ Αμύνταιο

**Προέλευση:** Αμπελώνες από την ομάδα παραγωγών του Αγίου Παντελεήμονα στη ζώνη ΠΟΠ Αμυνταίου

**Ωρίμαση:** Εξελίσσεται για 12 μήνες με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 2ης και 3ης χρονιάς. Περαιτέρω αναγωγική παλαίωση στη φιάλη για 12 μήνες

**Παλαίωση:** 8-10 έτη

**Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:** Αλκοολικός Βαθμός: 13,5%

**Πτητική Οξύτητα:** 0,39 g/l **Ολική Οξύτητα:** 6,2 g/l **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 3,28 **Σάκχαρο:** 2,7 g/l

### » • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 700μ. και υπάγονται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου. Το κλίμα της περιοχής είναι ηπειρωτικό με κρύους χειμώνες και ήπια καλοκαίρια, ενώ ευνοείται με την παρουσία τεσσάρων λιμνών στην περιοχή οι οποίες επηρεάζουν θετικά το μικροκλίμα της περιοχής δημιουργώντας ιδανικές συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια. Τα αμμώδη και φτωχά εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Τα σταφύλια προέρχονται από κλήματα 60 ετών και άνω («παλιά κούτσουρα»), των οποίων η απόδοση δεν ξεπερνά τα 600-800 κιλά ανά στρέμμα.

### » • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το γλεύκος προέρχεται από 100% Ξινόμαυρο της περιοχής του Αμυνταίου, από τους αμπελώνες του Αγίου Παντελεήμονα. Η επιλογή των σταφυλιών γίνεται κατά τον τρύγο με βάση την ηλικία αλλά και την τεχνολογική ωριμότητά τους, δηλαδή την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρο, φαινόλες και οξέα. Μεγάλη σημασία δίνεται και στην υγεία των σταφυλιών. Αμέσως μετά την παράδοσή τους στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται στους 8-10°C. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και εκραγισμός και στη συνέχεια προζυμωτική κρυσταλλοποίηση για περίοδο 6 ημερών σε θερμοκρασία 10°C, με σκοπό την εκχύλιση περισσότερων αρωμάτων. Η αλκοολική ζύμωση διαρκεί περίπου 2 εβδομάδες, ενώ ακολουθεί μεταζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών. Αμέσως μετά, το κρασί οδηγείται στα βαρέλια, όπου παραμένει για 12 μήνες ωρίμασης. Στο διάστημα αυτό, το κρασί υφίσταται μηλογαλακτική ζύμωση, ενώ καθ' όλη τη διάρκεια της ωρίμασης γίνεται ελαφριά ανάδευση των οινολασπών (batonnage). Στη συνέχεια, το κρασί εμφιαλώνεται και παραμένει στη φιάλη για 12 ακόμη μήνες.

### » • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ρουμπινί χρώμα με χάλκινες ανταύγειες όπως ένα τυπικό Ξινόμαυρο Αμυνταίου. Η γοητεία των παλιών κλημάτων και του terroir είναι εμφανής στο κρασί. Μύτη έντονα αρώματα άγριας φράουλας και κερασιού μπλέκονται με λεπτές νότες βοτάνων και τριαντάφυλλου. Το στόμα ακολουθεί τα αρωματικά χαρακτηριστικά ενώ οι εξευγενισμένες τανίνες και η έντονη οξύτητα, ισορροπούν με τον όγκο και το χαμηλό αλκοόλ του κρασιού. Ένα κρασί με μακρά επίγευση που χαρακτηρίζεται από φινέτσα και κομψότητα με μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης στο χρόνο.

