



ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ

Σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Σοδειά: 2020

Τύπος: Ερυθρός ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Αμύνταιο

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

Ωρίμαση: Το κρασί παραμένει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 2ης και 3ης χρονιάς για 12 μήνες. Περαιτέρω παλαίωση στη φιάλη για ένα χρόνο πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.

Παλαίωση: 8-10 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Βαθμός: 13,5% **Ολική Οξύτητα:** 6,3 g/l

Ενεργός Οξύτητα (pH): 3,39 **Αναγόντα Σάκχαρα:** 1,7 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 των 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 άνω των 60 ετών (παλιά κούτσουρα), των οποίων η απόδοση δεν ξεπερνά 600-800 κιλά ανά στρέμμα.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ο τρύγος του Ξινόμαυρου γίνεται με το χέρι, έτσι μας δίνεται η δυνατότητα να επιλέγουμε τις ρώγες ανάλογα με τη φαινολική τους ωρίμανση κάθε φορά και οι οποίες τοποθετούνται σε μικρά τελάρα ώστε να αποφεύγεται η συμπίεση των τσαμπιών. Αμέσως μετά την παράδοσή τους στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται στους 8-10°C. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και εκραγισμός και στη συνέχεια προζυμωτική κρουεκχύλιση 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 πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ρουμπινί χρώμα με χάλκινες ανταύγειες ενώ η γοητεία των παλιών κλημάτων είναι εμφανής στο κρασί. Στη μύτη έντονα αρώματα άγριας φράουλας και κερασιού περπλέκονται με λεπτές νότες βοτάνων και τριαντάφυλλου. Το στόμα ακολουθεί τα αρωματικά χαρακτηριστικά ενώ οι εξευγενισμένες τανίνες και η διακριτή οξύτητα, ισορροπούν με τον όγκο και το μέτριο αλκοόλ του κρασιού. Ένα κρασί με μακρά επίγευση, χαρακτηριστική φινέτσα και κομψότητα, που πρεσβεύει το terroir του Αμυνταίου.