ΠΑΡΑΓΚΑ ΛΕΥΚΗ

Σύνθεση: Ροδίτης 80%, Μαλαγουζιά 20%
Σοδειά: 2022
Τύπος: Λευκός ξηρός
Κατηγορία: Ποικιλιακός Οίνος
Προέλευση: Αμπελώνες ομάδας παραγωγών του Αγ. Παντελεήμονα, Αμυνταίου
Ωρίμανση: 3-5 μήνες σε inox δεξαμενές
Δυνατότητα Παλαίωσης: 2-3 έτη
Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:
Αλκοόλ: 12,5%, **Πτητική Οξύτητα:** 0,34 g/L, **Ολική Οξύτητα:** 4,6 g/L, **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 3,46, **Σάκχαρα:** 1,8 g/L

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας βρίσκεται στην αμπελουργική περιοχή του Αγ. Παντελεήμονα, στη ζώνη ονομασίας προέλευσης Αμύνταιο, σε υψόμετρο 700 μ. Η μέση παραγωγή δεν ξεπερνά τα 800 kg/στρ. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αμμώδη και συμβάλλουν στην παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, αλλά γίνεται ηπιότερο από την παρουσία τεσσάρων λιμνών, ευνοώντας την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση, στην προσπάθεια να πάρουμε τις πρόδρομες αρωματικές ενώσεις, που υπάρχουν στο φλοιό του σταφυλιού και συμβάλλουν στη μετέπειτα αρωματική σύνθεση του κρασιού. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες κατάλληλες για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Οινοποίηση στους 15-16°C για την Μαλαγουζιά και 17-19 °C για τον Ροδίτη. Τέλος, το batonnage διάρκειας 3-5 μηνών στη δεξαμενή του προσδίδει δομή και μια πιο λιπαρή αίσθηση.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Ένα κλασικό χαρμάνι της Κυρ-Γιάννη, με έντονα αλλά εκλεπτυσμένα αρώματα από λευκόσαρκο ροδάκινο και βερίκοκο, τυπικά της Μαλαγουζιάς. Η φρεσκάδα του ορεινού Ροδίτη, ισορροπεί ευχάριστα και προσφέρει στο χαρμάνι δροσερή οξύτητα και νεύρο. Η παρατεταμένη γεμάτη, φρουτώδης επίγευση, στηρίζει τη γευστική ένταση και υπογραμμίζει ένα σύνολο με γοητευτικό χαρακτήρα, σε μια εξαιρετική οινική χρονιά. Πίνεται ευχάριστα μόνο του, αλλά και σε συνδυασμό με πιάτα μεσογειακής κουζίνας