

≡ PARANGA  
*Sparkling*



**ΟΝΟΜΑ** Paranga Sparkling

**ΤΥΠΟΣ** Λευκός ξηρός αφρώδης

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ** Αφρώδης οίνος

**ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ** Επιλεγμένοι αμπελώνες της ζώνης του Αμυνταίου

**ΣΥΝΘΕΣΗ** Chardonnay, Ξινόμαυρο, Μοσχάτο

**ΩΡΙΜΑΝΣΗ** Οι οίνοι βάσης εξελίσσονται για 5 μήνες, με τη διαδικασία των αναδεύσεων σε ελαφριές οινολάσπες

**ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ** 2-3 έτη

**ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ** Συνοδεύει ιδανικά φαγητό που τρώγεται με τα δάχτυλα σε πάρτι, ενώ προσφέρει απόλαυση και μόνο του, ως απεριτίφ ή επιδόρπιο.

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ** Αλκοολικός Βαθμός: 11.8 % vol pH: 3.15

**ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ** Πτητική Οξύτητα : 0.34 g/lit Σάκχαρα: 20.0 g/lit  
Ολική οξύτητα: 6.4 g/lit

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μ. και υπάγονται στον Δήμο Αγ. Παντελεήμονα εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 800 κιλά ανά στρέμμα. Τα φτωχά και αμμώδη εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία των τεσσάρων λιμνών στην περιοχή συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια της ποικιλίας Ξινόμαυρο. Για την Παράγκα, επιλέγονται αμπελοτόπια που παράγουν καρπό κατάλληλο για την παραγωγή αφρώδους κρασιού, λαμβάνοντας υπόψη χαρακτηριστικά όπως ο αλκοολικός βαθμός και η οξύτητα.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το γλεύκος προέρχεται κατά 100% από σταφύλια στα οποία έγινε τρύγος με βάση τον αλκοολικό βαθμό και το σημείο της τεχνολογικής ωριμότητας της ράγας. Για την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας (11-14°C) πριν το πιεστήριο, απαιτείται η παραμονή των τρυγημένων σταφυλιών για 12 ώρες σε θάλαμο πρόψυξης. Μεγάλη σημασία δίνεται κατά την διάρκεια του πιεστηρίου στον μούστο, ο οποίος χωρίζεται σε 3 ποιότητες. Από αυτές κρατάμε για οινοποίηση μόνο τον κορμό. Στο πιεστήριο και στην πρώτη αλκοολική ζύμωση ακολουθούμε την κλασική μέθοδο παραγωγής αφρώδους, ενώ στη συνέχεια, το κρασί μεταφέρεται στις κλειστές δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση κατά την οποία δημιουργούνται οι φυσαλίδες. Μετά την ολοκλήρωση αυτής της διαδικασίας, το κρασί μένει με τις οινολάσπες για 5 μήνες, ενώ στη συνέχεια εμφιλώνεται για να παλαιώσει για επιπλέον 5 μήνες στη φιάλη.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Δυνατός και ευχάριστος αφρισμός, αποτελούμενος από φυσαλίδες μικρού μεγέθους, που αναδεικνύει τον αρωματικό χαρακτήρα του κρασιού. Αρώματα βερίκοκου και ροδάκινου από το Chardonnay και νότες λουλουδιών από το Ξινόμαυρο και τον Μοσχάτο, συνθέτουν έναν έντονο και πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ο οποίος ισορροπεί με τη φρεσκάδα του κρασιού και τονίζεται από το παρατεταμένο τελείωμα.