

ΠΑΡΑΓΚΑ Ερυθρή 2022

Ποικιλίες: Merlot (50%), Ξινόμαυρο (25%), Syrah (25%)
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Μακεδονία



ΕΜΠΝΕΥΣΗ

«Παράγκα» ελέγε χαριτολογώντας ο Γιάννης Μπουτάρης το πρώτο, μικρό οينوποιείο της ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ στο Αμύνταιο. Αυτό το αντισυμβατικό όνομα δόθηκε σε αυτό το κρασί που κυκλοφόρησε στην ελληνική αγορά το 2000. Σήμερα, η ΠΑΡΑΓΚΑ αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα και δυναμικά brands εμφιαλωμένου επώνυμου ελληνικού κρασιού στο ευρύ οινοφιλικό κοινό.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Η διαλογή των σταφυλιών των τριών ποικιλιών γίνεται με προσοχή από επιλεγμένους αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελουργών της Βόρειας Ελλάδας. Το κλίμα της ευρύτερης περιοχής με τη σημαντική διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα, αλλά και η ποικιλομορφία στην μορφολογία με συνδυασμό ορεινών όγκων αλλά και υγρού στοιχείου (γεινίαση με θάλασσα, λίμνες, ποτάμια) δημιουργούν πολύ καλές συνθήκες για αμπελοκαλλιέργεια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική ερυθρή οινοποίηση της κάθε ποικιλίας ξεχωριστά σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ήπια, περιοδική ανάδευση των ελαφριών οινολασπών (batonnage). Ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση. Το χαρμάνι γίνεται πριν την εμφιάλωση. Το κρασί παραμένει στο κελλάρι για 2 μήνες πριν από την κυκλοφορία του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.9 gr/lit
pH: 3.68	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.6 gr/lit

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό κόκκινο ρουμπινί χρώμα. Το blend των τριών ποικιλιών προσφέρει μια έντονη μύτη με αρώματα από μικρά κόκκινα και μαύρα φρούτα, κυρίως κεράσι και βατόμουρο, με διακριτικές ανθικές και πικάντικες νότες στο φόντο. Το σώμα μέτριο, στρογγυλό και ισορροπημένο με μια βελούδινη αίσθηση, μαλακές τανίνες και επίγευση με διάρκεια.

Ένα κρασί ιδανικό για απεριτίφ αλλά και με μια χαρακτηριστική ευελιξία σε απεριόριστους γευστικούς συνδυασμούς και διαφορετικές κουζίνες. Ιδανικό για μια συγκέντρωση με φίλους, για ένα οικογενειακό τραπέζι, για ποτήρι στην έξοδο μας.