



ΠΑΡΑΓΚΑ Ερυθρή 2024

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 οινοποιείο της KYP·ΓΙΑΝΝΗ στο Αμύνταιο, όπου σήμερα βρίσκονται οι νέες μας εγκαταστάσεις. 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

Η κάθε ποικιλία ζυμώνει ξεχωριστά σε ανοξείδωτες δεξαμενές, και ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση. Έπεται η δημιουργία του χαρμανιού, το οποίο παραμένει στις δεξαμενές σε επαφή με τις ελαφριές οινολάσπες για έως 4 μήνες. Στο διάστημα αυτό γίνεται ήπια περιοδικά ανάδευση (bâtonnage). Μετά την εμφιάλωση, το κρασί παραμένει στο κελάρι για 2 μήνες πριν από την κυκλοφορία του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.4 gr/lt
pH: 3.61	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.6 gr/lt

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 είναι 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.