

ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ Ροζέ 2023

Ποικιλία: Merlot (100%)
Τύπος: Ροζέ ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Μακεδονία



Η ΕΜΠΝΕΥΣΗ

Το μικρό μπλε τρακτέρ που χρησιμοποιούσε ο Γιάννης Μπουτάρης στις πρώτες φυτεύσεις στη Νάουσα τη δεκαετία του 70, αποτέλεσε την έμπνευση για τη δημιουργία αυτού του κρασιού. Με σεβασμό και γνώση από πρώτο χέρι της αφοσίωσης και της απαιτητικής δουλειάς (virtus et labor) που απαιτείται στο αμπέλι, μια αφιέρωση της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στον Έλληνα Αμπελουργό, καθώς και στην αξία της συνεργασίας, που βρίσκεται στην καρδιά της φιλοσοφίας του Κτήματός μας από την πρώτη μέρα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια συνεργαζόμενων αμπελουργών σε περιοχές της Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας, όπως η Ημαθία, η Πέλλα και η Γουμένισσα. Από το 1997 όταν και ιδρύθηκε το Κτήμα ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, καλλιεργούμε μακρόχρονες σχέσεις συνεργασίας με ντόπιους παραγωγούς, μεταφέροντας τεχνογνωσία και παρέχοντας υποστήριξη καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Στόχος μας είναι η διαφύλαξη των ξεχωριστών αμπελοοικινών παραδόσεων και η παροχή κινήτρων στις επόμενες γενιές να συνεχίσουν αυτή την ιδιαίτερα σημαντική κληρονομιά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια τρυγούνται με το χέρι και οδηγούνται σε δονούμενη τράπεζα για αυστηρή διαλογή. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες και παραμονή σε επαφή με ελαφριές οινολάσπες με περιοδική, ήπια ανάδευση (batonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 4.6 gr/lt
pH: 3.52	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.9 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό σομόν χρώμα. Η μύτη έντονη και φρουτώδης, κυρίως με αρώματα κερασιού και δαμάσκηνου. Μέτριο σώμα, με φρεσκάδα και μια διακριτική αίσθηση τανικότητας. Δροσιστική επίγευση.

Μια εξαιρετική επιλογή για να απολαύσετε ένα ποτήρι κρασί στο σπίτι ή την έξοδο, αλλά και για να συνδυάσετε με πιάτα Μεσογειακής κουζίνας. Πράσινες σαλάτες με σπανάκο, παντζάρι και ρόδι, γεμιστές ντομάτες με ρύζι ή κιμά, ζυμαρικά rosmadogo με σολομό, ριζότο με ντομάτα και βασιλικό, φέτα και μαλακά λευκά τυριά, σουβλάκι λαχανικών στη σχάρα, αλλαντικά.