

## ΠΑΡΑΓΚΑ FLOWERS 2023

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο (80%), Syrah (20%)  
Τύπος: Ροζέ ημίξηρος οίνος / Vegan  
Κατάταξη: Ποικιλιακός Οίνος



### ΕΜΠΝΕΥΣΗ

«Παράγκα» ελέγε χαριτολογώντας ο Γιάννης Μπουτάρης το πρώτο, μικρό οινοποιείο 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 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

Προσεκτική διαλογή των καλύτερων ραγών σε δονούμενη τράπεζα για κάθε ποικιλία χωριστά. Σε άσπαστα σταφύλια γίνεται προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία για 1 με 2 μέρες. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και ήπια ανάδευση στις ελαφριές οινολάσπες (batonnage). Το χαρμάνι γίνεται πριν την εμφιάλωση.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 12%	Ολική οξύτητα (TA): 5.1 gr/lt
pH: 3.48	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 11.7 gr/lt

### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό σομόν χρώμα. Ντελικάτη μύτη με κόκκινο φρούτο, κυρίως φράουλα και κεράσι, και νότες ροδάκινου και λουλουδιών. Στο στόμα, η δροσιστική οξύτητα βρίσκεται σε εξαιρετική αρμονία με τη γλυκειά αίσθηση και τον φρουτώδη χαρακτήρα. Ευχάριστη γλυκύτητα στο τελείωμα.

Σερβίρεται δροσερό (10 °C) και είναι ένα απολαυστικό aperitif σε μια συγκέντρωση με φίλους στο σπίτι ή στην έξοδο. Μπορεί να συνδυαστεί με ελαφριά πιάτα και λευκά μαλακά τυριά, αλλά και με πικάντικες γεύσεις.