

ΑΚΑΚΙΕΣ 2023

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
Τύπος: Ροζέ ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΟΠ Αμύνταιο



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια Ξινόμαυρου στον Άγιο Παντελεήμονα, στην ΠΟΠ ζώνη του Αμυνταίου. Τα σταφύλια καλλιεργούνται στο ξεχωριστό οροπέδιο της περιοχής, όπου τα χαρακτηριστικά φτωχά, αμμώδη εδάφη, το υψόμετρο που ξεπερνά τα 600 μέτρα, η γειτνίαση με τις λίμνες και η ιδιαίτερη ορεινή μορφολογία συνθέτουν το μωσαϊκό της ψυχρότερης αμπελουργικής ζώνης της χώρας μας. Εδώ το Ξινόμαυρο βρίσκει τις ιδανικές συνθήκες για να αναδείξει κυρίως την κομψή του πλευρά, τόσο στις ροζέ όσο και τις ερυθρές εκδοχές της ποικιλίας.

2023: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Μια χρονιά που ξεκίνησε με έναν ασυνήθιστα ζεστό και άνυδρο χειμώνα, ενώ βροχές και χαμηλότερες από τα συνηθισμένα θερμοκρασίες ακολούθησαν σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια της Άνοιξης και τον Ιούνιο. Οι συνθήκες επέβαλαν συνεχή εγρήγορση στον αμπελώνα και επιτάχυνση εργασιών όπως το βλαστολόγημα για να βελτιωθεί ο αερισμός και η έκθεση των βλαστών στον ήλιο. Από τα μέσα του καλοκαιριού, οι θερμοκρασίες επανήλθαν στα φυσιολογικά επίπεδα δίνοντας τον απαραίτητο χρόνο στο Ξινόμαυρο να ωριμάσει. Για το ήσυχο ροζέ μας, ο τρύγος με το χέρι ξεκίνησε στις 11 Οκτωβρίου 2023.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα και προσεκτική αποβοστρύχωση. Προζυμωτική εκχύλιση για έως 48 ώρες. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και παραμονή σε επαφή με ελαφριές οινολάσπες για 3 μήνες, με περιοδική, ήπια ανάδευση (batonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13%	Ολική οξύτητα (TA): 6.6 gr/lt
pH: 3.23	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.1 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό βαθύ τριανταφυλλί χρώμα με ανοικτές μπλε ανταύγειες. Η μύτη έντονη, με αρώματα ώριμης φράουλας, κόκκινων φρούτων του δάσους, τομάτας, αλλά και ντελικάτες βοτανικές νότες στο φόντο. Στο στόμα ζουμερή φράουλα και φρεσκάδα, με ένα τραγανό, απολαυστικό τελείωμα.