

ΑΚΑΚΙΕΣ 2024

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.

2024: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Στην πιο θερμή χρονιά που έχει καταγραφεί στο Αμύνταιο, με υψηλότερες μέσες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια σχεδόν όλης της καλλιεργητικής περιόδου, η συστηματική δουλειά στον αμπελώνα διαχρονικά, η παρακολούθηση των καιρικών δεδομένων, και η γνώση/εμπειρία που οδήγησαν στην απόφαση του πότε θα τρυγηθεί το κάθε αμπελοτόπι, ήταν το σημείο-κλειδί. Ο τρύγος του Ξινόμαυρου για τις Ακακίες ξεκίνησε στις 17 Σεπτεμβρίου 2024. Ως όψιμη ποικιλία ευνοήθηκε καθώς η περίοδος ωρίμασής του συνέπεσε με ηπιότερες σχετικά συνθήκες. Τα σταφύλια παρουσίασαν πολύ καλά ποιοτικά χαρακτηριστικά (οξύτητα και πλούσια φαινολικά).

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

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

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13%	Ολική οξύτητα (TA): 5.9 gr/lt
pH: 3.30	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.9 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό βαθύ τριανταφυλλί χρώμα με ανοικτές μπλε ανταύγειες. Η μύτη έντονη, με αρώματα ώριμης φράουλας, κόκκινων φρούτων του δάσους, αλλά και ντελικάτες βοτανικές νότες στο φόντο. Τα αρώματα ακολουθούν και στο στόμα οδηγώντας σε μια τραγανή, απολαυστική και επίμονη επίγευση.