

## ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING 2023

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



### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια Ξινόμαυρου στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, εντός της ΠΟΠ ζώνης, με τα χαρακτηριστικά φτωχά αμμώδη εδάφη και το υψόμετρο που ξεπερνά τα 600 μέτρα. Στην ψυχρότερη αμπελουργική περιοχή της Ελλάδας με το ξεχωριστό μεσοκλίμα, το Ξινόμαυρο βρίσκει τις ιδανικές συνθήκες για να αναδείξει τη δύναμη αλλά και την κομψότητά του. Ειδικά για το αφρώδες μας, τα σταφύλια προέρχονται κυρίως από μικρούς αμπελώνες δίπλα στις λίμνες, τα οποία είναι τα πρώτα που τρυγούνται από τη συγκεκριμένη ποικιλία κάθε χρονιά, επιδιώκοντας τον συνδυασμό της υψηλής οξύτητας, των χαμηλότερων σακχάρων και της φαινολικής ωρίμασης.

### 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 αφρώδες Ξινόμαυρό μας, τρυγήθηκαν με το χέρι επιλεγμένα κομμάτια δίπλα στις λίμνες, ξεκινώντας από τις 28 Σεπτεμβρίου 2023 -σχεδόν δύο εβδομάδες νωρίτερα από τον τρύγο της ποικιλίας για τα ήσυχια ροζέ και τα ερυθρά-, έχοντας ως βέλτιστο σημείο συγκομιδής τους 10.5% αλκοολικούς βαθμούς.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προσεκτική διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα. Η πρώτη ζύμωση γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με παραμονή για λίγους μήνες σε επαφή με τις ελαφριές οινολάσπες και ήπια ανάδευση (batonnage) κατά διαστήματα. Το κρασί μεταφέρεται σε κλειστές δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση κατά την οποία παράγεται το διοξείδιο του άνθρακα που ανεβάζει και τον αλκοολικό τίτλο στα επίπεδα του 12%. Εμφιάλωση με την ολοκλήρωση της δεύτερης ζύμωσης.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 12%	Ολική οξύτητα (TA): 6.9 gr/lit
pH: 3.01	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 18.7 gr/lit

### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα με έντονες φυσαλλίδες. Η μύτη έντονη, με αρώματα άγριας φράουλας, λευκόσαρκου κερασιού και τομάτας. Πλούσιο, φρουτώδες στόμα σε εξαιρετική αρμονία με την φρεσκάδα της οξύτητας και την αίσθηση γλυκύτητας. Απολαυστικό, φρουτώδες τελείωμα.