

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2023

Ποικιλία: Chardonnay (60%) – Gewürztraminer (40%)
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, τόσο ιδιόκτητα από τον αμπελώνα της 'Σαμαρόπετρας' όσο και συνεργαζόμενα. Οι κλιματικές συνθήκες που συναντώνται σε αυτό το πλάτωμα στα 600 μέτρα υψόμετρο είναι σχεδόν ηπειρωτικές, με ψυχρούς -συχνά με χιόνι- χειμώνες, ήπια καλοκαίρια και σημαντική διαφορά της θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα. Η ορεινή μορφολογία και η ευεργετική επίδραση των γειτονικών λιμνών μετατρέπουν τα φτωχά αμμώδη εδάφη των αμπελώνων σε ιδανικές εστίες καλλιέργειας και λευκών ποικιλιών -γηγενών και διεθνών-, προσφέροντας τη δυνατότητα να ενισχύσουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους (άρωμα, οξύτητα, δομή).

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 οδηγώντας σε έναν πολύ καλό τρύγο πρώτα για το Chardonnay και λίγες ημέρες αργότερα για το Gewürztraminer. Και οι δύο ποικιλίες επωφελήθηκαν από τη ζέστη κατά την περίοδο της ωρίμασης.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σε δονούμενη τράπεζα. Προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το Chardonnay ζύμωσε συνδυαστικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές (50%) και καινούρια γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων (50%) με 6μηνη παραμονή σε επαφή με τις ελαφριές οινολάσπες και περιοδική, ήπια ανάδευση (batonnage). Μηλογαλακτική ζύμωση σε μέρος της ποσότητας που ζύμωσε στα βαρέλια. Από την άλλη, η ζύμωση του Gewürztraminer έγινε αποκλειστικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές με 6μηνη παραμονή σε επαφή με τις οινολάσπες και περιοδική ανάδευση (batonnage). Το τελικό χαρμάνι έγινε λίγο πριν την εμφιάλωση.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 4.8 gr/lt
pH: 3.50	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.0 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό λεμονί χρώμα. Έντονη μύτη με αρώματα τριαντάφυλλου, ανθών πορτοκαλιάς, βερίκοκου και λίτσι, που ακολουθούν και στο στόμα. Η πλούσια γεύση με τις διακριτικές νότες βανίλιας εξισορροπούνται από την κοφτερή οξύτητα που δίνει νεύρο και τραγανή αίσθηση. Φρεσκάδα και καλή διάρκεια στο τελείωμα.