

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2024

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 λευκών ποικιλιών -γηγενών και διεθνών-, προσφέροντας τη δυνατότητα να ενισχύσουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους (άρωμα, οξύτητα, δομή).

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 για το Gewurztraminer ξεκίνησε στις 14 Αυγούστου και για το Chardonnay δύο μέρες αργότερα, στις 16.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το Chardonnay ζύμωσε συνδυαστικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές (50%) και σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 2^{ης} και 3^{ης} χρήσης (το υπόλοιπο 50%) 225 λίτρων 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). Στη συνέχεια, γίνεται blend των δυο ποικιλιών.

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 από τριαντάφυλλο, άνθη πορτοκαλιάς, ώριμο ροδάκινο και λίτσι. Στο στόμα προστίθενται διακριτικές νότες βανίλιας, ενώ η οξύτητα προσδίδει ισορροπία και σπιρτάδα. Φρουτώδες τελείωμα με διάρκεια.