

L' ESPRIT DU LAC 2023

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

Διακρίσεις: Concours Mondial de Bruxelles - Rosé Wines Session 2024 / Ασημένιο



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από κλήματα Ξινόμαυρου τουλάχιστον 40 ετών που καλλιεργούνται σε επιλεγμένα μικρά αμπελοτόπια διάσπαρτα στον Άγιο Παντελεήμονα, στην ΠΟΠ ζώνη του Αμυνταίου. Σχεδόν ηπειρωτικό κλίμα στην ψυχρότερη αμπελουργική περιοχή της Ελλάδας που απλώνεται στο εντυπωσιακό οροπέδιο στα 600 μέτρα υψόμετρο, με τα φτωχά αμμώδη εδάφη, τις γειτονικές λίμνες και την ορεινή μορφολογία. Ιδανικές συνθήκες ώστε το Ξινόμαυρο να ωριμάσει πλήρως και να αποκαλύψει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

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 πλήρως. Ο τρύγος με το χέρι ξεκίνησε στα μέσα Οκτωβρίου 2023.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα και άμεση πίεση. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασίες 17-19 °C. Περιοδική, ήπια ανάδευση των ελαφριών οινολασπών (batonnage) για 4 μήνες.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 6.3 gr/lit
pH: 3.26	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.0 gr/lit

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ανοικτό σομόν χρώμα. Η μύτη ξεκινά με τα ανθικά αρώματα να κυριαρχούν, και συνεχίζει με βερίκοκο, λευκόσαρκο ροδάκινο, φράουλα, και ντελικάτες βοτανικές νότες. Αυτή η αρωματική πολυπλοκότητα ακολουθεί και στο στόμα. Λιπαρό, τραγανό χάρη στην καλή οξύτητα, με μια ελαφριά αίσθηση τανικότητας. Αρμονικό τελείωμα.