



VEGORITIS

WINERY



XINOMAVRO 2017 100%

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 13,30 %
Πτητική οξύτητα	: 0,47 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 6,5 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,30
Σάκχαρα	: 0.9 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι .

<u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u>	: ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ ΒΕΓΟΡΙΤΙΣ / XINOMAVRO VEGORITIS
<u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u>	: ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / RED DRY WINE
<u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ</u>	: ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΥΣΕΙΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ GESCHUTZTE NAME ANGABE AMYNDEON

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ: Μια από τις καλύτερες χρονιές τις δεκαετίας για το Ξινόμαυρο Αμυνταίου. Οι αμπελώνες βρίσκονται δίπλα στο οινοποιείο, εντός χαράδρας που ξεκινάει από τοόρος Καϊμάκτσαλαν . Η παρουσία των λιμνών και το ιδιαίτερο μικροκλίμα που δημιουργούν ευνοεί την ανάπτυξη του αμπελώνα. Η απόδοση είναι 5000 κιλά / εκτάριο λόγω του κυπελλοειδούς συστήματος κλαδέματος. Ο οποίος βοηθάει τον καρπό να αερίζεται και να ωριμάζει καλύτερα .

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Στην οινοποίηση εφαρμόζεται κρυεκχύλιση στους 8 °C σε όλη την ποσότητα, για 3-4 ημέρες και στην συνέχεια ανεβάζουμε την θερμοκρασία για να αρχίσει η ζύμωση . Στόχος αυτής της τεχνικής είναι να ευνοηθεί το πέρασμα, όσο το δυνατόν περισσότερων, πρόδρομων αρωματικών ενώσεων , ανθοκυάνων και χρωστικών από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος . Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 18-25°C και λαμβάνει χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ: Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, το κρασί, αφού παραμείνει για 3 μήνες στην δεξαμενή, απολασπώνεται και τοποθετείτε σε δρύινα βαρέλια 500 και 225 λίτρων. Εκεί θα παραμείνουν για 12-14 μήνες.Αφού εμφιαλωθούν, θα παραμείνουν 8- 12 μήνες στην φιάλη πριν βγουν στην αγορά.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: έως 12 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ένα κρασί με βαθυκόκινο χρώμα. Στη μύτη μια έκρηξη αρωμάτων του Ξινόμαυρου. Αρώματα όπως αποξηραμένη ντομάτα, κόκκινη πιπεριά, ώριμο βατόμουροκαι κάποιες νότες δέρματος . Στο στόμα μια μοναδική ισορροπία της οξύτητας με το αλκοόλ που καταλήγει σε μια μακριά και γευστική τανίκη επίγευση. Θα συνόδευε πολύ ευχάριστα κυνήγι και χειμωνιάτικα πιάτα όπως αγριογούρουνο με ζυμαρικά , ριζότο άγριων μανιταριών , μελιτζάνα γεμιστή με κιμά , φιλετάκια σβησμένα με κρασί και βεβαίως ασιατικά κρέατα μαριναρισμένα με σόγια . Πίνεται δροσερό σε θερμοκρασία δωματίου στους 15 - 18 °C.

