



VEGORITIS

WINERY



XINOMAVRO 2019 100%

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 13,30 %
Πτητική οξύτητα	: 0,43 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 6,8 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,25
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: Συνεχίζονται οι καλές χρονιές για τα σταφύλια του Ξινόμαυρου, οι αμπελώνες δίπλα στο οινοποιείο μας, σε ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που δημιουργεί η χαράδρα που κατεβαίνει από το Καϊμάκτσαλαν μας εξασφαλίζουν τα υψηλά στάνταρτ που έχουμε θέση για το κρασί μας. Η απόδοση τις περισσότερες φορές δεν ξεπερνούν τα 5000 κιλά / εκτάριο γιατί έχουμε το κυπελλοειδές σύστημα κλαδέματος όπου ο καρπός αερίζεται και ωριμάζει καλύτερα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Στην οινοποίηση εφαρμόζεται κρυεκχύλιση στους 8 κελσίου σε όλη την ποσότητα για 3 με 4 ημέρες και στην συνέχεια ανεβάζουμε την θερμοκρασία για να ξεκινήσει η ζύμωση. Στόχος αυτής της τεχνικής είναι να ευνοηθεί το πέρασμα όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων, ανθοκυάνες, 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 ζυμώσεως το κρασί αφού παραμείνει για 3 μήνες στην δεξαμενή απολασπώνεται και κατεβαίνουν στα δρύινα βαρέλια 500 και 225 λίτρων παραμείνοντας για 12-14 μήνες και στην συνέχεια αφού εμφιαλωθούν θα παραμείνουν 8- 12 μήνες στην φιάλη πριν βγουν στην αγορά.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: μέχρι και 12 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ένα κρασί με βαθυκόκκινο χρώμα αυτήν την χρονιά, στην μύτη έκρηξη αρωμάτων του Ξινόμαυρου θα νιώσετε αρώματα αποξηραμένης ντομάτας, κόκκινης πιπεριάς και ώριμου βατόμουρου με νότες δέρματος. Στο στόμα μια μοναδική ισορροπία της οξύτητας με το αλκοόλ και καταλήγει σε μια μακριά και γευστική τανική 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.

