

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

ΡΟΖΕ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα



Ποικιλιακή Σύθεση: Ξινόμαυρο 50%, Syrah 50%.

Περιοχή: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

Θέση: “Χελώνες” & “Σκαντζόχοιρος”. Το αμπελοτεμάχιο “Χελώνες”, του ενιαίου ιδιοκτήτου αμπελώνα, βρίσκεται σε υψόμετρο 660 μέτρων, με βορειοδυτικό προσανατολισμό, βλέποντας το όρος Βόρας, ενώ το αμπελοτεμάχιο “Σκαντζόχοιρος”, του ενιαίου ιδιοκτήτου αμπελώνα βρίσκεται σε υψόμετρο 690 μέτρων, με βόρειο προσανατολισμό, βλέποντας την λίμνη των Πετρών και το όρος Βόρας.

Αμπελώνας: Γραμμικός ιδιόκτητος - ενιαίος αμπελώνας 870 στρεμμάτων σε υψόμετρο 620-710 μέτρα.

Τμήμα του αμπελώνα για τη συγκεκριμένη ετικέτα: 49,50 στρέμματα.

Έδαφος: Αμμώδες - αμμοαργιλώδες με άριστη αποστράγγιση.

Κλίμα: Ημι-ηπειρωτικό με σημαντικές χιονοπτώσεις και ζεστό, ξηρό καλοκαίρι με ψυχρές νύχτες. Συχνή εμφάνιση βορειοδυτικών ανέμων, απουσία ανοιξιάτικου παγετού.

Τρύγος: Συλλογή σε μικρά κιβώτια σε ατμόσφαιρα ελεγχόμενης ψύξης.

Στρεμματική Απόδοση: 485 κιλά ανά στρέμμα, 36,5HL/Ha.

Οινοποίηση: Αποβοστρύχωση, απουσία θλιπτηρίου. Παραμονή για λίγες ώρες με τα στέμφυλα και κρύσεκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον.

Στη συνέχεια αλκοολική ζύμωση σε διαβαθμισμένες θερμοκρασίες, παραμονή του κρασιού για τρεις μήνες στις λεπτές οινολάσπες του με περιοδική ανάδευση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο ροζέ με ανταύγειες saumon.

Μύτη φρουτώδης με πλούσια αρωματική έκφραση. Ιδιαίτερα ισορροπημένο στόμα, γεμάτο, λιπαρό, με εκφραστική και μακρά επίγευση.

Αμπελουργός: Μάκης Μαυρίδης.

Οινολόγος - Οινοποιός: Άγγελος Ιατρίδης.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ