



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

ΑΞΙΑ

Ερυθρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

Ποικιλιακή Σύνθεση: Syrah 50%, Ξινόμαυρο 50%.

Περιοχή: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

Θέση: Πέτρες και Δρόμος.

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

Τμήμα του αμπελώνα για τη συγκεκριμένη επικέτα: 73,80 στρέμματα.

Έδαφος: Αμμώδες - αμμοσαργιλώδες με άριστη αποστράγγιση.

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

Τρύγος: Συλλογή σε μικρά κιβώτια και σε ατμόσφαιρα ελεγχόμενης ψύξης.

Στρεμματική Απόδοση: 800 κιλά ανά στρέμμα, 60 HL/Ha.

Οινοποίηση: Αποβοστρύχωση, απουσία θλιπτηρίου, προζυμωτική κρουσεκχύλιση, αλκοολική ζύμωση σε αυξητικά διαβαθμισμένες θερμοκρασίες, παραμονή του κρασιού για επτά μήνες στις οινολάσπες του με περιοδική ανάδευση.

Παλαίωση: Δώδεκα μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και κατ' ελάχιστο δώδεκα μήνες σε φιάλες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό, ρουμπινί χρώμα με βιολετί ανατώγειες.

Έντονο, τυπικό μπαχαρώδες μπουκέτο (βανίλια, πιπέρι, γαρύφαλλο), με νύξεις ώριμου βατόμουρου. Γεμάτο στόμα, με αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας, και νύξεις ξύλου. Στρογγυλές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα.

Μακρά επίγευση με νότες κυδωνιού.

Αμπελουργός: Μάκης Μαυρίδης.

Οινολόγος - Οινοποιός: Άγγελος Ιατρίδης.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ