



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ Single Vineyard “ΣΚΑΝΤΖΟΧΟΙΡΟΣ”

Ερυθρός

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Αμύνταιο

Ποικιλιακή Σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%.

Περιοχή: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

Θέση: “Σκαντζόχοιρος”, σε υψόμετρο 690 μέτρων, με βόρειο προσανατολισμό, βλέποντας τη λίμνη των Πετρών και το όρος Βόρας.

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

Έδαφος: Αμμώδες - αμμοαργιλώδες με άριστη αποστράγγιση.

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

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

Στρεμματική Απόδοση: 480 κιλά ανά στρέμμα, 36 HL/Ha.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση σε αδρανές περιβάλλον, αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, παραμονή του κρασιού για οχτώ μήνες στις οινολάσπες του με περιοδική ανάδευση.

Παλαίωση: Δώδεκα μήνες σε επιλεγμένα γαλλικά δρύινα βαρέλια μεσαίου πορώδους “λευκού” καψίματος και στη συνέχεια για δώδεκα μήνες στη φιάλη προ της διάθεσης στην αγορά.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ κόκκινο χρώμα. Σύνθετο μπουκέτο με χαρακτηριστικά αρώματα λουλουδιών και καρυκευμάτων (βανίλια, πιπέρι, γαρίφαλλο), με τόνους ώριμου βατόμουρου, αποξηραμένης ντομάτας με τόνους δέρματος. Γεμάτο στόμα, με άρωμα βανίλιας, πλούσια δομή, ισορροπημένη οξύτητα και νότες καλοδουλεμένου βαρελιού, στην επίγευση έντονο άρωμα κυδωνιών.

Αμπελουργός: Μάκης Μαυρίδης.

Οινολόγος - Οινοποιός: Άγγελος Ιατρίδης.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ