



## ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

### Ερυθρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

**Ποικιλιακή Σύθεση:** Syrah 60%, Merlot 20%, Ξινόμαυρο 20%.

**Περιοχή:** Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

**Θέση:** Αμπέλια και Άλογα.

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

Τμήμα του αμπελώνα για τη συγκεκριμένη ετικέτα: 147,50 στρέμματα.

**Έδαφος:** Αμμώδες - αμμοαργιλώδες 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:** 390 κιλά ανά στρέμμα, 29,5 HL/Ha.

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

**Παλαίωση:** Δεκατρείς μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και κατ' ελάχιστο δώδεκα μήνες σε φιάλες. Δε φιλτράρεται και δεν υφίσταται απολύτως καμία κατεργασία πριν την εμφιάλωση.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, βαθύ ρουμπινί χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Έντονο και πολύπλοκο μπουκέτο, γήινο, με νότες κόκκινων φρούτων, αποξηραμένου δαμάσκηνου και πιπεριού. Γεύση γενναιοδωρη, βελούδινη, στρογγυλή, ισορροπημένη, μεστή, με νότες βανίλιας, ξύλου και μόκας. Στο τελειώμά του, ο ερυθρός ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ χαρακτηρίζεται από τη γευστική ισορροπία και τις ώριμες τανίνες, τη μακρά παραμονή των αρωμάτων του στα οποία κυριαρχεί οι νότες μπαχαρικών και αποξηραμένων φρούτων του δάσους.

Ένας εξαιρετικός οίνος παλαίωσης.

**Αμπελουργός:** Μάκης Μαυρίδης.

**Οινολόγος-Οινοποιός:** Άγγελος Ιατρίδης.

**Σύμβουλος Οινοποίησης:** Eric Boissenot.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ