



## ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

### TANNAT

#### Ερυθρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

**Ποικιλιακή Σύνθεση:** Tannat 100%.

**Περιοχή:** «Αμπέλια», Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

**Θέση:** “Σκαντζόχοιρος”, 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: 21 στρέμματα.

**Έδαφος:** Αμμώδες - αμμοαργιλώδες σε ασβεστολιθικό υπόστρωμα, 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:** 453 κιλά ανά στρέμμα, 34 HL/Ha.

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

**Παλαίωση:** 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και 18 μήνες σε φιάλες.

Δε φιλτράρεται και δεν υφίσταται απολύτως καμία κατεργασία πριν την εμφιάλωση.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, βαθύ πορφυρό χρώμα με βιολετί ανταύξεις. Έντονο και πολύπλοκο μπουκέτο, όπου κυριαρχούν τα μπαχαρικά και τα αποξηραμένα κόκκινα φρούτα αναμεμιγμένα με νότες δέρματος. Γεύση γενναιόδωρη, εξαιρετική δομή, στρογγυλή, με διακριτικά στοιχεία βανίλιας και ξύλου. Στο τελείωμά του, χαρακτηρίζεται από τη γευστική ισορροπία, τις ώριμες τανίνες καθώς και τη μακρά παραμονή αρωμάτων.

Ένας εξαιρετικός οίνος παλαίωσης.

**Αμπελουργός:** Μάκης Μαυρίδης.

**Οινολόγος - Οινοποιός:** Άγγελος Ιατρίδης.