



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

ALPHA ONE

Ερυθρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

Ποικιλιακή Σύνθεση: Η επιλογή του οινοποιού.

Τα κορυφαία αμπελοτόπια κάθε σοδειάς και μόλις 17 βαρέλια στα οποία ο οινοποιός επιλέγει να παρουσιάσει την απόλυτη έκφραση και δυναμική της Αμπελουργικής ζώνης Αμυνταίου.

Περιοχή: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

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

Τμήμα του αμπελώνα για τη συγκεκριμένη ετικέτα: 15,80 στρέμματα.

Έδαφος: Αμμώδες - αμμοαργιλώδες εξαιρετικής στράγγισης.

Κλίμα: Ημι-ηπειρωτικό με σημαντικές βροχές, με συχνές χιονοπτώσεις το χειμώνα. Ζεστό και ξηρό καλοκαίρι, με δροσερές νύχτες. Βορειοδυτικοί άνεμοι καθ' όλη την διάρκεια του έτους. Απουσία ανοιξιάτικων παγετών.

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

Στρεμματική Απόδοση: 305 κιλά ανά στρέμμα, 23HL/Ha.

Οινοποίηση: Αποβοστρύχωση, κρυσταλλοποίηση και στη συνέχεια κλασική ερυθρή οινοποίηση σε απόλυτα ελεγχόμενες θερμοκρασίες

Παλαίωση: 36 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια εξειδικευμένης επεξεργασίας, σε 200% νέο βαρέλι (18 μήνες+18 μήνες). Χωρίς κατεργασία και φιλτράρισμα πριν την εμφιάλωση, και επιπλέον παλαίωση 12 μήνες στην φιάλη.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πλούσιο, με έντονα χαρακτηριστικά ώριμων κόκκινων φρούτων του δάσους, αρκετά σύνθετο μπουκέτο με τυπικά τα ζωικά αρώματα της ποικιλίας, με ιδιαίτερα πλούσιες και καλά δομημένες ώριμες τανίνες και γευστική ισορροπία σε υψηλά επίπεδα που τελειώνει με ιδιαίτερα μεγάλη επίγευση. Ο αερισμός επιτείνει τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και για το λόγο αυτό προτείνεται η μετάγγισή του τουλάχιστον μία ώρα πριν το σερβίρισμά του.

Αμπελουργός: Μάκης Μαυρίδης.

Οινολόγος-Οινοποιός: Άγγελος Ιατρίδης.

Σύμβουλος Οινοποίησης: Eric Boissenot.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ