



## ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

### ΩΜΕΓΑ

### LATE HARVEST - ΟΨΙΜΟΣ ΤΡΥΓΗΤΟΣ

### Φυσικός Γλυκός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Φλώρινα

**Ποικιλιακή Σύθεση:** Gewürztraminer 85%, Μαλαγουζιά 15%.

**Περιοχή:** Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.

**Θέση:** "Άλογα", σε υψόμετρο 690 μέτρων, με βορειοδυτικό προσανατολισμό, βλέποντας το όρος Βόρας.

**Αμπελώνας:** Γραμμικός ιδιόκτητος αμπελώνας 690 στρεμμάτων σε υψόμετρο 620-710 μέτρα. Τμήμα του αμπελώνα για τη συγκεκριμένη ετικέτα: 15 στρέμματα.

**Έδαφος:** Αμμώδες - αμμοαργιλώδες με άριστη αποστράγγιση.

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

**Τρύγος:** Όψιμος τρυγητός.

**Στρεμματική Απόδοση:** 445 κιλά ανά στρέμμα, 20 HL/Ha.

**Οινοποίηση:** Ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενο περιβάλλον. Παραμονή του κρασιού για εννέα μήνες στις οινολάσπες του με περιοδική ανάδευση.

**Ωρίμαση:** Δώδεκα μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια Bertrange και κατ' ελάχιστο 12 μήνες στη φιάλη.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ο υπέρ-όψιμος τρύγος επιτρέπει στο σταφύλι να αφυδατωθεί φυσικά επάνω στο κλίμα ενισχύοντας τα αρώματα και τη γεύση.

Ένας επιδόρπιος οίνος πλήρους γεύσης με χαρακτηριστικά πρώτα αρώματα τριαντάφυλλου και λουκουμιού που ακολουθούνται από αρώματα, αχλαδιού και βερίκοκου και τα χαρακτηριστικά αρώματα βοτάνων του Gewürztraminer.

Τα ζάχαρα βρίσκονται σε άριστη ισορροπία με την οξύτητα, με το τελικό αποτέλεσμα να είναι φρέσκο, με ευχάριστη, μακρά επίγευση.

**Αμπελουργός:** Μάκης Μαυρίδης.

**Οινολόγος - Οινοποιός:** Άγγελος Ιατρίδης.



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ