

ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLING NV

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο
Τύπος: Λευκός ξηρός (brut) αφρώδης οίνος / Vegan
Κατάταξη: Οίνος από Ελλάδα



ΕΜΠΝΕΥΣΗ

«Παράγκα» ελέγε χαριτολογώντας ο Γιάννης Μπουτάρης το πρώτο, μικρό οινοποιείο της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στο Αμύνταιο. Αυτό το αντισυμβατικό όνομα δόθηκε σε αυτό το κρασί που κυκλοφόρησε στην ελληνική αγορά το 2000. Σήμερα, η ΠΑΡΑΓΚΑ αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα και δυναμικά brands εμφιαλωμένου επώνυμου ελληνικού κρασιού στο ευρύ οινοφιλικό κοινό.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Η διαλογή των σταφυλιών γίνεται με προσοχή από επιλεγμένους αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελουργών της Βόρειας Ελλάδας. Το κλίμα της ευρύτερης περιοχής με τη σημαντική διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα, αλλά και η ποικιλομορφία στην μορφολογία με συνδυασμό ορεινών όγκων αλλά και υγρού στοιχείου (γεινίαση με θάλασσα, λίμνες, ποτάμια) δημιουργούν πολύ καλές συνθήκες για αμπελοκαλλιέργεια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Υψηλή οξύτητα, χαμηλά σάκχαρα και φαινολική ωρίμαση είναι τα ζητούμενα για την επιλογή των ποικιλιών για αυτό το αφρώδες blend. Τα σταφύλια ψύχονται για 12 ώρες πριν το πιεστήριο. Μετά την πρώτη ζύμωση, ο οίνος βάσης μεταφέρεται σε κλειστές δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση όπου και παραμένει για 5 μήνες σε επαφή με τις ελαφριές οινολάσπες. Το κρασί μένει στη φιάλη για 5 ακόμη μήνες πριν την κυκλοφορία του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 12%	Ολική οξύτητα (TA): 5.3 gr/lit
pH: 3.29	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 6.9 gr/lit

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό ανοικτό λεμονί χρώμα. Έντονος αφρισμός με επίμονες μικρές φυσαλίδες. Έντονη μύτη με αρώματα τυπικά των ποικιλιών του χαρμανιού, με το βερίκοκο, το ροδάκινο και τις ανθικές νότες να κυριαρχούν. Φρέσκο και τραγανό και στο στόμα, με χαρακτήρα και σώμα. Δροσιστικό φρουτώδες τελείωμα.

Ένα ιδανικό αφρώδες κρασί για κάθε περίπτωση. Ως brut (ξηρό), μπορεί να συνδυαστεί εξαιρετικά με finger food, αλμυρά σνακ, τηγανητά ορεκτικά, αλλά και ελαφριά κρεμώδη γλυκά.