

ΑΣΥΡΤΙΚΟ Ταρσανάς Single Block 2022

Ποικιλία: Ασύρτικο (100%)
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Το Ασύρτικο 'Ταρσανάς' παράγεται από το αμπελοτόπι #10 που βρίσκεται στον αμπελώνα της Σαμαρόπετρας, στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου. Είναι μια από τις παλαιότερες φυτεύσεις της ποικιλίας στην ευρύτερη περιοχή, στην οποία ακολουθούνται πρακτικές βιολογικής καλλιέργειας, παράλληλα με την πιστοποιημένη ολοκληρωμένη διαχείρισή του αμπελώνα.

Έτος φύτευσης: 2004	Έκθεση: ΒΔ
Σύστημα διαμόρφωσης: Μονό guyot	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 380
Κλίση: 10%	pH εδάφους: 8.2
Έδαφος: Φτωχό, αβαθές αμμοαργιλώδες με ασβεστολιθικό υπόστρωμα	

2022: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Χειμώνας τυπικός για την περιοχή με χαμηλές θερμοκρασίες, ικανοποιητικές βροχοπτώσεις και χιονοπτώσεις. Η άνοιξη ξεκίνησε με ασυνήθιστο κρύο, με αποτέλεσμα την οψιμότερη έκπτυξη των οφθαλμών. Ομαλοποίηση των συνθηκών από τον Απρίλιο, με τον Μάιο να είναι ξηρός και θερμός. Η χαλαζόπτωση του Ιουνίου συνετέλεσε στη μείωση της παραγωγής στην περιοχή. Ακολούθησαν εναλλαγές ξηρού και θερμού καιρού όλο το καλοκαίρι, ενώ χάρη στην προληπτική και ιδιαίτερα προσεκτική διαχείριση του αμπελώνα όλα τον χρόνο και τη συνεχή επαγρύπνηση και παρακολούθηση, αντιμετωπίστηκαν ομαλά οι συνθήκες του Αυγούστου, με τις χαμηλές θερμοκρασίες και τις έντονες βροχοπτώσεις.

Τρύγος: Με το χέρι στις 26 Σεπτεμβρίου 2022, με την απόδοση να φτάνει στο Ασύρτικο «Ταρσανάς» τα 870 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή των καλύτερων τσαμπιών σε δονούμενη τράπεζα. Τα σταφύλια ψύχονται και ακολουθεί προζυμωτική εκχύλιση. Η ζύμωση ξεκινά σε ανοξείδωτες δεξαμενές και συνεχίζει σε βαρέλια γαλλικής δρυός 225 λίτρων (50% σε 1^η χρήσης, 50% σε 3^η και 4^η χρήσης). Ωρίμαση για 8 μήνες στα βαρέλια με περιοδική ανάδευση των λεπτών οινολασπών (bâtonnage) κατά το πρώτο μισό της περιόδου ωρίμασης.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.6 gr/lt
pH: 3.28	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.7 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Μύτη έντονη με αρώματα ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και εσπεριδοειδών, καθώς και νότες βανίλιας. Υψηλή οξύτητα που δένει αρμονικά με το γεμάτο, κρεμώδες στόμα, με εξαιρετική ενσωμάτωση του βαρελιού. Μακριά επίγευση.

ΔΙΑΚΡΙΣΗ

Χρυσό Μετάλλιο στο Mondus Vini 2025.

Ασημένιο Μετάλλιο στο Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2024.

Χρυσό Μετάλλιο στο BIWC 2023 και συγκέντρωση 90 βαθμών στο Wine Advocate 2023.