

ΑΣΥΡΤΙΚΟ Ταρσανάς Single Block 2023

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	

2023: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Μια άτυπη χρονιά για το Αμύνταιο. Ο χειμώνας ήταν θερμότερος από το σύνηθες και σχετικά άνυδρος, με απουσία χιονιού. Οι βροχές της ψυχρότερης άνοιξης συνεχίστηκαν και τον Ιούνιο, οδηγώντας σε μια αυξημένη βλαστική ανάπτυξη των φυτών. Τις έντονα ξηροθερμικές συνθήκες του Ιουλίου και τις λίγες βροχές στις αρχές Σεπτεμβρίου ακολούθησαν θερμοκρασίες στα φυσιολογικά επίπεδα, χωρίς βροχοπτώσεις, που ευνόησαν την ωρίμαση των μεσοόψιμων ποικιλιών όπως το Ασύρτικο.

Χαρακτηριστικό της χρονιάς ήταν η οψίμηση κατά 10-12 ημέρες, από την έκπτυξη έως και την ωρίμαση. Το αμπελοτόπι του Ταρσανά δεν πιέστηκε από ασθένειες. Οι βροχερές συνθήκες τον Μάιο και τον Ιούνιο επηρέασαν την καρπόδεση με αποτέλεσμα αραιότερα τσαμπιά και μείωση της παραγωγής. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών στο block του Ταρσανά παρέμειναν σε υψηλά επίπεδα.

Τρύγος: Με το χέρι στις 6 Οκτωβρίου 2023, με την απόδοση στο Ασύρτικο "Ταρσανάς" να μην ξεπερνά τα 500 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά την τράπεζα διαλογή, τα καλύτερα τσαμπιά οδηγούνται στο πιεστήριο, είτε ολόκληρα είτε εκραγισμένα, σε αναλογία 50-50. Η ζύμωση ξεκινά σε ανοξείδωτες δεξαμενές και συνεχίζει σε βαρέλια γαλλικής δρυός 225 λίτρων (50% 1ης χρήσης, 50% 3ης και 4ης). Ωρίμαση για 6 μήνες στα βαρέλια με περιοδική, ήπια ανάδευση των λεπτών οινολασπών (bâtonnage) κατά το πρώτο τρίμηνο.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 6.7 gr/lt
pH: 3.17	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.6 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Μύτη έντονη με αρώματα από λευκά άνθη, κυδώνι και αχλάδι, με νότες βανίλιας αλλά και ορυκτότητας. Στόμα με δομή και όγκο, σε αρμονία με την υψηλή οξύτητα και την εξαιρετική ενσωμάτωση του βαρελιού. Επίμονη, πολύ μακρά επίγευση.