



ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING 2024

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
Τύπος: Ροζέ sec αφρώδης οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΟΠ Αμύνταιο

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια Ξινόμαυρου στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, εντός της ΠΟΠ ζώνης, με τα χαρακτηριστικά φτωχά αμμώδη εδάφη και το υψόμετρο που ξεπερνά τα 600 μέτρα. Στην ψυχρότερη αμπελουργική περιοχή της Ελλάδας με το ξεχωριστό μεσοκλίμα, το Ξινόμαυρο βρίσκει τις ιδανικές συνθήκες για να αναδείξει τη δύναμη αλλά και την κομψότητά του. Ειδικά για το αφρώδες μας, τα σταφύλια προέρχονται κυρίως από μικρούς αμπελώνες δίπλα στις λίμνες, τα οποία είναι τα πρώτα που τρυγούνται από τη συγκεκριμένη ποικιλία κάθε χρονιά, επιδιώκοντας τον συνδυασμό της υψηλής οξύτητας, των χαμηλότερων σακχάρων και της φαινολικής ωρίμασης.

2024: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Στην πιο θερμή χρονιά που έχει καταγραφεί στο Αμύνταιο, με υψηλότερες μέσες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια σχεδόν όλης της καλλιεργητικής περιόδου, η συστηματική δουλειά στον αμπελώνα διαχρονικά, η παρακολούθηση των καιρικών δεδομένων, και η γνώση/εμπειρία που οδήγησαν στην απόφαση του πότε θα τρυγηθεί το κάθε αμπελοτόπι, ήταν το σημείο-κλειδί. Ο τρύγος του Ξινόμαυρου για τις Ακακίες ξεκίνησε στις 4 Σεπτεμβρίου 2024, σηματοδοτώντας την πιο πρώιμη έναρξη των τελευταίων δεκαετιών. Ως όψιμη ποικιλία ευνοήθηκε καθώς η περίοδος ωρίμασής του συνέπεσε με ηπιότερες σχετικά συνθήκες. Τα σταφύλια παρουσίασαν πολύ καλά ποιοτικά χαρακτηριστικά (οξύτητα και πλούσια φαινολικά).

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προσεκτική διαλογή σταφυλιών σε τράπεζα διαλογής. Η πρώτη ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασίες 16-19°C σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με παραμονή για λίγους μήνες σε επαφή με τις ελαφριές οινολάσπες και ήπια ανάδευση (batonnage) κατά διαστήματα. Το κρασί μεταφέρεται σε αυτόκλειστες δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση κατά την οποία παράγεται το διοξείδιο του άνθρακα. Εμφιάλωση μετά την ολοκλήρωση της δεύτερης ζύμωσης.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 12%

pH: 3.08

Ολική οξύτητα (TA): 7.2 gr/lt

Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 18.7 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα με έντονες φυσαλίδες. Η μύτη έντονη, με αρώματα κόκκινων φρούτων όπως άγριας φράουλας και κεράσι αλλά και ροδάκινου. Πλούσιο, φρουτώδες στόμα σε εξαιρετική αρμονία με την υψηλή οξύτητα και την αίσθηση γλυκύτητας. Απολαυστικό, φρουτώδες τελείωμα.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Χρυσό Μετάλλιο στο Sakura Wine Awards 2026.