

L' ESPRIT DU LAC 2024

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



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από κλήματα Ξινόμαυρου τουλάχιστον 40 ετών που καλλιεργούνται σε επιλεγμένα μικρά αμπελοτόπια διάσπαρτα στον Άγιο Παντελεήμονα, στην ΠΟΠ ζώνη του Αμυνταίου. Σχεδόν ηπειρωτικό κλίμα στην ψυχρότερη αμπελουργική περιοχή της Ελλάδας που απλώνεται στο εντυπωσιακό οροπέδιο στα 600 μέτρα υψόμετρο, με τα φτωχά αμμώδη εδάφη, τις γειτονικές λίμνες και την ορεινή μορφολογία. Ιδανικές συνθήκες ώστε το Ξινόμαυρο να ωριμάσει πλήρως και να αποκαλύψει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

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 το L' Esprit Du Lac ξεκίνησε στις 17 Σεπτεμβρίου 2024. 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

Αυστηρή διαλογή σταφυλιών σε τράπεζα και άμεση πίεση. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασίες 17-19 °C. Περιοδική, ήπια ανάδευση των ελαφριών οινολασπών (bâtonnage) για 3 μήνες.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 6.2 gr/lt
pH: 3.26	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.4 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ανοικτό σομόν χρώμα. Η μύτη ξεκινά με τα ανθικά αρώματα να κυριαρχούν και συνεχίζει με τα πυρηνόκαρπα, τη φράουλα και τις ντελικάτες βοτανικές νότες στο βάθος να συμπληρώνουν το αρωματικό προφίλ. Τα αρώματα πυρηνόκαρπων ακολουθούν και στο στόμα, που είναι τραγανό χάρη στην πολύ καλή οξύτητα. Αρμονικό τελείωμα.