

ΠΑΡΑΓΚΑ Λευκή 2024

Ποικιλίες: Ροδίτης (80%), Μαλαγουζιά (20%)
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: Ποικιλιακός Οίνος



ΕΜΠΝΕΥΣΗ

«Παράγκα» ελέγε χαριτολογώντας ο Γιάννης Μπουτάρης το πρώτο, μικρό οινοποιείο της ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ στο Αμύνταιο, όπου σήμερα βρίσκονται οι νέες μας εγκαταστάσεις. 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

Δυο γηγενείς ποικιλίες – Ροδίτης και Μαλαγουζιά – είναι η βάση για αυτό το κρασί. 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.

Ο Ροδίτης προσδίδει καθαρά, λεμονάτα αρώματα με διακριτικά ορυκτώδεις νότες και δροσιστική οξύτητα. Την ίδια στιγμή η Μαλαγουζιά, φέρνει ένα πλούτο εκφραστικών αρωμάτων (φρούτων, ανθέων αλλά και βοτάνων), χαρακτήρα και πολυπλοκότητα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ζύμωση για κάθε ποικιλία ξεχωριστά (στους 15-17 °C για τη Μαλαγουζιά και στους 16-19 °C για τον Ροδίτη) σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Μετά το τέλος της ζύμωσης γίνεται το χαρμάνι (blend). Το κρασί παραμένει σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες για έως 4 μήνες, κατά τη διάρκεια των οποίων γίνεται ήπια, περιοδική ανάδευση (bâtonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13%	Ολική οξύτητα (TA): 4.2 gr/lt
pH: 3.52	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.6 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό ανοικτό λεμονί χρώμα. Στη μύτη, η φρεσκάδα του Ροδίτη με αρώματα πράσινων φρούτων και εσπεριδοειδών συνδυάζεται με πυρηνόκαρπα φρούτα -κυρίως ροδάκινο- και τις ανθικές νότες της Μαλαγουζιάς. Στόμα φρουτώδες και τραγανό με ευχάριστη δροσιστική επίγευση.

Ένα κρασί ιδανικό για απεριτίφ αλλά και με μια χαρακτηριστική ευελιξία σε απεριόριστους γευστικούς συνδυασμούς και διαφορετικές κουζίνες. Ιδανικό για μια συγκέντρωση με φίλους, για ένα οικογενειακό τραπέζι, για ποτήρι στην έξοδο μας.