

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2025

Ποικιλία: Chardonnay (60%) – Gewürztraminer (40%)
 Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, τόσο ιδιόκτητα από τον αμπελώνα της ‘Σαμαρόπετρας’ όσο και συνεργαζόμενα. Οι κλιματικές συνθήκες που συναντώνται σε αυτό το πλάτωμα στα 600 μέτρα υψόμετρο είναι σχεδόν ηπειρωτικές, με ψυχρούς -συχνά με χιόνι- χειμώνες, ήπια καλοκαίρια και σημαντική διαφορά της θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα. Η ορεινή μορφολογία και η ευεργετική επίδραση των γειτονικών λιμνών μετατρέπουν τα φτωχά αμμώδη εδάφη των αμπελώνων σε ιδανικές εστίες καλλιέργειας λευκών ποικιλιών -γηγενών και διεθνών-, προσφέροντας τη δυνατότητα να ενισχύσουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους (άρωμα, οξύτητα, δομή).

2025: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Χειμώνας με θερμοκρασίες στα φυσιολογικά μέσα επίπεδα για την περιοχή, με βροχές και χιόνι που ξεκούρασαν τα φυτά και δημιούργησαν τα απαραίτητα υδατικά αποθέματα για τη συνέχεια. Η άνοιξη εξελίχθηκε ομαλά, παρά τον ψυχρότερο από το σύνηθες Μάιο. Τον Ιούνιο και τον Ιούλιο επικράτησαν ιδιαίτερα ξηροθερμικές συνθήκες, που μετριάστηκαν από το γεγονός ότι η θερμοκρασία έπεφτε ακόμη και κάτω από τους 20 βαθμούς Κελσίου κατά τη διάρκεια της νύχτας. Ο τυπικός Αύγουστος και ο ελαφρώς θερμότερος Σεπτέμβριος συνέβαλαν στην υψηλή ποιότητα των σταφυλιών με υψηλές οξύτητες και έντονο αρωματικό χαρακτήρα. Ο τρύγος για το Chardonnay ξεκίνησε στις 22 Αυγούστου και για το Gewürztraminer στις 26 του μήνα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το Chardonnay ζύμωσε συνδυαστικά (50%-50%) σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (2ης και 3ης χρήσης) 225 λίτρων, ενώ το Gewürztraminer αποκλειστικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Όλα τα μέρη έμειναν σε επαφή με τις οινολάσπες για 6 μήνες, με περιοδική, ήπια ανάδευση (batonnage). Στη συνέχεια, γίνεται το blend των δύο ποικιλιών.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 4.7 gr/lt
pH: 3.50	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.1 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό λεμονί χρώμα. Έντονη μύτη με αρώματα από τριαντάφυλλο, άνθη πορτοκαλιάς, ώριμο ροδάκινο και λίτσι. Στο στόμα προστίθενται διακριτικές νότες βανίλιας -που μαρτυρούν την παρουσία του βαρελιού- ενώ η οξύτητα προσδίδει ισορροπία και σπιρτάδα στο γεμάτο στόμα. Φρουτώδες τελείωμα με μακρά επίγευση.