

ΠΑΛΠΟ Single Block 2024

Ποικιλία: Chardonnay (100%)
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Το αμπελοτόπι 'Πάλπο' βρίσκεται στην περιοχή του Αγίου Παντελεήμονα Αμυνταίου. Αυτή η φύτευση του Chardonnay ήταν μια από τις πρώτες της ποικιλίας στην ευρύτερη περιοχή της Φλώρινας. Επιπλέον, έγινε στο Block #3, η εδαφολογική σύσταση του οποίου δεν ακολουθεί το σύνθετο της ζώνης.

Έτος φύτευσης: 1989	Έκθεση: ΒΔ
Σύστημα διαμόρφωσης: Αμφίπλευρο royat & μονό guyot	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 400
Κλίση: 8%	pH εδάφους: 8.2
Έδαφος: Αμμοαργιλοπηλώδες	

2024: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Η καλλιεργητική περίοδος χαρακτηρίστηκε από έντονες ξηροθερμικές συνθήκες, αποτελώντας μία από τις θερμότερες χρονιές που έχουν καταγραφεί στην περιοχή. Στο αμπελοτόπι του Πάλπο, η μακρόχρονη προσαρμογή της ποικιλίας και η εμπειρία στη διαχείριση του αμπελώνα έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας. Η συνεχής παρακολούθηση και η εφαρμογή στοχευμένων καλλιεργητικών πρακτικών συνέβαλαν στην επίτευξη υγιών και καλά ωριμασμένων σταφυλιών, παρά τις απαιτητικές συνθήκες.

Τρύγος: Ξεκίνησε 20 Αυγούστου 2024, νωρίτερα από ποτέ για το συγκεκριμένο αμπελοτόπι. Η απόδοση ήταν χαμηλότερη από το μέσο όρο αγγίζοντας τα 740 κιλά / στρέμμα. Τα σταφύλια ξεχώρισαν για τη συμπύκνωση και τη φρεσκάδα τους.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή τσαμπιών σε τράπεζα. Προζυμωτική εκχύλιση. Ζύμωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων -εκ των οποίων 50% είναι 1ης χρήσης και το υπόλοιπο 2ης και 3ης. Ωρίμαση για 6 μήνες στα βαρέλια σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες και ελαφριά ανάδευση (bâtonnage) κατά διαστήματα.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 4.9 gr/lt
pH: 3.40	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.0 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα λευκών λουλουδιών και πυρηνόκαρπων φρούτων, που συμπληρώνονται από τις διακριτικές νότες βανίλιας από το βαρέλι. Η ένταση αρωμάτων συνεχίζεται και στο πλούσιο και γεμάτο στόμα. Η χαρακτηριστική λιπαρή αίσθηση βρίσκεται σε απόλυτη ισορροπία με τον τραγανό χαρακτήρα που προσφέρει η οξύτητα. Μεγάλης διάρκειας επίγευση.