AKAKIES 2025

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

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια Ξινόμαυρου στον Άγιο Παντελεήμονα, στην ΠΟΠ ζώνη του Αμυνταίου. Τα σταφύλια καλλιεργούνται στο ξεχωριστό οροπέδιο της περιοχής, όπου τα χαρακτηριστικά φτωχά, αμμώδη εδάφη, το υψόμετρο που ξεπερνά τα 600 μέτρα, η γειτνίαση με τις λίμνες και η ιδιαίτερη ορεινή μορφολογία συνθέτουν το μωσαϊκό της ψυχρότερης αμπελουργικής ζώνης της χώρας μας. Εδώ το Ξινόμαυρο βρίσκει τις ιδανικές συνθήκες για να αναδείξει κυρίως την κομψή του πλευρά, τόσο στις ροζέ όσο και τις ερυθρές εκδοχές της ποικιλίας.

2025: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Το χαρακτηριστικό της χρονιάς ήταν η επιστροφή σε μια σχετική κανονικότητα, με συνθήκες στα φυσιολογικά επίπεδα για την περιοχή κατά το μεγαλύτερο μέρος της καλλιεργητικής περιόδου. Ο χειμώνας με βροχές και χιόνι ξεκούρασε τα φυτά και δημιούργησε υδατικά αποθέματα για τη συνέχεια, ο Μάιος λίγο ψυχρότερος σε μια κατά τα άλλα τυπική άνοιξη. Η εξαιρετική προετοιμασία από τον χειμώνα (πχ κομπόστ στον αμπελώνα) ξεπέρασε τον ζεστό Ιούνιο, ενώ οι έντονα ξηροθερμικές συνθήκες του Ιουλίου 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 με λίγες βροχές συνέβαλαν στην υψηλή ποιότητα των σταφυλιών με υψηλές οξύτητες, έντονα αρώματα και φαινολική ωρίμαση. Ο τρύγος του Ξινόμαυρου για τις Ακακίες ξεκίνησε στις 24 Σεπτεμβρίου 2025, σε μια πάρα πολύ καλή σοδειά για την ποικιλία.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σταφυλιών σε τράπεζα διαλογής και προσεκτική αποβοστρύχωση. Προζυμωτική εκχύλιση για 24 - 48 ώρες. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και παραμονή σε επαφή με ελαφριές οινολάσπες για 3 μήνες, με περιοδική, ήπια ανάδευση (bâtonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13%	Ολική οξύτητα (TA): 6.4 gr/lt
pH: 3.29	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.5 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό βαθύ τριανταφυλλί χρώμα με ανοικτές μπλε ανταύγειες. Η μύτη είναι έντονη, με αρώματα ώριμης φράουλας, κόκκινων φρούτων του δάσους, αλλά και ντελικάτες βοτανικές νότες στο φόντο. Τα αρώματα ακολουθούν και στο στόμα, που είναι γεμάτο αλλά τραγανό χάρη στην πολύ καλή οξύτητα. Απολαυστική και επίμονη επίγευση.