

L' ESPRIT DU LAC 2025

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.

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. Οι πρώτες μέρες του Οκτωβρίου ήταν ψυχρές και αρκετά υγρές, καθυστερώντας λίγο τον τρύγο του Ξινόμαυρου χωρίς όμως καμία επίδραση στην ποιότητα. Για το *L'Esprit Du Lac* ο τρύγος ξεκίνησε στις 7 Οκτωβρίου 2025. Μια πάρα πολύ καλή χρονιά για την ποικιλία.

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): 5.9 gr/lt
pH: 3.31	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.5 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ανοικτό σομόν χρώμα. Η μύτη ξεκινά με τα ανθικά αρώματα να κυριαρχούν, και συνεχίζει με πυρηνόκαρπα φρούτα, καθώς και βοτανικές νότες στο βάθος. Το στόμα φρουτώδες -τα πυρηνόκαρπα ακολουθούν και εδώ-, και τραγανό χάρη στην πολύ καλή οξύτητα. Αρμονικό τελείωμα.