



ΑΚΑΚΙΕΣ SPARKLING 2025

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

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα αμπελοτόπια Ξινόμαυρου στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, εντός της ΠΟΠ ζώνης, με τα χαρακτηριστικά φτωχά αμμώδη εδάφη και το υψόμετρο που ξεπερνά τα 600 μέτρα. Στην ψυχρότερη αμπελουργική περιοχή της Ελλάδας με το ξεχωριστό μεσοκλίμα, το Ξινόμαυρο βρίσκει τις ιδανικές συνθήκες για να αναδείξει τη δύναμη αλλά και την κομψότητά του. Ειδικά για το αφρώδες μας, τα σταφύλια προέρχονται κυρίως από μικρούς αμπελώνες δίπλα στις λίμνες, τα οποία είναι τα πρώτα που τρυγούνται από τη συγκεκριμένη ποικιλία κάθε χρονιά, επιδιώκοντας τον συνδυασμό της υψηλής οξύτητας, των χαμηλότερων σακχάρων και της φαινολικής ωρίμασης.

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 25 Σεπτεμβρίου 2025, σε μια πάρα πολύ καλή σοδειά για την ποικιλία.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προσεκτική διαλογή σταφυλιών σε τράπεζα διαλογής. Η πρώτη ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασίες 16-19°C σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με παραμονή για λίγους μήνες σε επαφή με τις ελαφριές οινολάσπες και ήπια ανάδευση (batonnage) κατά διαστήματα. Το κρασί μεταφέρεται σε αυτόκλειστες δεξαμενές για τη δεύτερη ζύμωση κατά την οποία παράγεται το διοξείδιο του άνθρακα. Εμφιάλωση μετά την ολοκλήρωση της δεύτερης ζύμωσης.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 12%	Ολική οξύτητα (TA): 7.2 gr/lit
pH: 3.11	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 19 gr/lit

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα με έντονες φυσαλίδες. Η μύτη έντονη, με αρώματα κόκκινων φρούτων όπως άγριας φράουλας και κερασιού. Πλούσιο, φρουτώδες στόμα σε εξαιρετική αρμονία με την υψηλή οξύτητα και την αίσθηση γλυκύτητας. Απολαυστικό, φρουτώδες και μακρύ τελείωμα.