



<b>ΟΝΟΜΑ</b>	ΕΙΝΟΜΑΥΡΟ
<b>ΤΡΥΓΟΣ</b>	2017
<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	Όινος λευκός ξηρός
<b>ΕΝΔΕΙΞΗ</b>	Π.Γ.Ε Μακεδονία
<b>ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ</b>	Ξινόμαυρο
<b>ΩΡΙΜΑΝΣΗ</b>	4 Μήνες σε ανοξείδωτη δεξαμενή με οινολάσπες
<b>ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ</b>	2-4 Έτη
<b>ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ</b>	Επιλεγμένο αμπελοτόπι
<b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>	κιβώτιο 6 φιαλών



#### » • **FOOD PAIRING**

Δοκιμάστε το με τουρλού και καλοκαιρινά λαδερά, αλλαντικά Extra tip: ταρτάρ σολομού

#### » • **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 150μ. στην αμπελουργική ζώνη ΠΓΕ ΠΑΓΓΑΙΟ, στους πρόποδες του όρους Παγγαίου. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 800 κιλά ανά στρέμμα.

Τα φτωχά και αμμώδη εδάφη, προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής που χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες με υψηλά ποσοστά υγρασίας και ζεστά καλοκαίρια, συντελεί σε ένα ήπιο ηπειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια του Ξινόμαυρου.

#### » • **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Το 2016 γίνεται η πρώτη πειραματική οινοποίηση του ροζέ ξινόμαυρου. Χρησιμοποιείτε τη μέθοδο της εκχύλισης κατά την οποία ο σταφυλοπολτός οδηγείτε στους οινοποιητές και σε μικρό χρονικό διάστημα 6-8 ωρών απομακρύνεται ποσοστό του χυμού και οδηγείτε σε ξεχωριστή δεξαμενή προκειμένου να ξεκινήσει την ζύμωση του εκεί. Το πρωτόκολλο ζύμωσης που ακολουθείτε είναι αυτό της λευκής οινοποίησης σε ελεγχόμενες συνθήκες όπου καθημερινά μετράτε το pH και η εξέλιξη των σακχάρων.

#### » • **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Μέτριο σωμόν στην όψη και αρώματα ροζ λουλουδιών, άγουρης φράουλας και κίτρινης κολοκύθας στην μπαχαρώδη μύτη. Γεμάτο στο στόμα με λουλουδάτα, μπαχαρένια αρώματα να επενδύουν το κόκκινο φρούτο που έχει ελαφρείς γήινους και δερματικούς τόνους, με την υψηλή οξύτητα να έλκει τα αρώματα μέχρι και την σχεδόν μακρά επίγευση. Η τανικότητα πάρα πολύ ευγενική.