



| | |
|-----------------------------|--|
| ΟΝΟΜΑ | ΡΟΖΑΚΙ |
| ΤΡΥΓΟΣ | 2019 |
| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ | Οίνος λευκός ξηρός |
| ΕΝΔΕΙΞΗ | Ποικιλιακός Οίνος Καβάλας |
| ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ | Ροζακί |
| ΩΡΙΜΑΝΣΗ | 8 Μήνες σε ανοξειδωτη δεξαμενή με οινολάσπες |
| ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ | 3-5 Έτη |
| ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ | Επιλεγμένος αμπελώνας 60 ετών |
| ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ | κιβώτιο 6 φιαλών |
| ΑΛΚΟΟΛ | 13,5% vol |



» ● **FOOD PAIRING**

. Συνδυάστε το με θαλασσινά και ψάρια, καθώς και πουλερικά.
Extra tip: gnocchi με παρμεζάνα και μαύρο πιπέρι.

» ● **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Πρόκειται για έναν αμπελώνα 60+ ετών άριστα εγκλιματισμένο στο μικροκλίμα και την γεωγραφία της περιοχής που βρίσκεται σε υψόμετρο 250 μέτρων περίξ του οινοποιείου. Η ξερικότητα του αμπελώνα σε συνδυασμό με την ηλικία του δεν επιτρέπουν στο αμπέλι να ξεπεράσει τα 500 με 600 κιλά ανά στρέμμα με πυκνότητα φύτευσης είναι 300 φυτά σε γραμμική μορφή και ο τρόπος κλαδέματος με 2 ή τρεις αμολητές. Τα σχήματα των πρέμνων αποτελούν έργο τέχνης, ανθρώπινο και φυσικό την ίδια στιγμή, κοσμούν κάθε χρόνο την ετικέτα του κρασιού αποτυπωμένα σε σκίτσο.

» ● **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Το ροζακί λόγω της φύσης της ρώγας του είναι ένα από τα δυσκολότερα σταφύλια για οινοποίηση τόσο από την έκθλιψη της ρώγας και την εκχύλιση του χυμού όσο και την αλκοολική ζύμωση και την διαδικασία διαύγασης και σταθεροποίησης του κρασιού. Η οινοποίηση γίνεται με ήπιο τρόπο χωρίς την προσθήκη ζυμών και άλλων οινολογικών υλικών καθώς επίσης με λεπτούς χειρισμούς προκειμένου να μην αλλοιωθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το κρασί παραμένει σε ανοξειδωτες δεξαμενες από 6 έως 8 μήνες με επιλεγμένες οινολάσπες.

» ● **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Μέτριο λεμονί στο χρώμα, και πιπεράτη μπαχαρένια μύτη με λευκά και ροζ άνθη, με λευκόσαρκα και απαλά άγουρα κόκκινα φρούτα στα ενδότερα του πυρήνα. Λιπαρό και πολύ νόστιμο στο στόμα, με ανθική περιπλοκή στο πιο εσπεριδοειδές εδώ φρούτο, που αβαντάρεται από λευκό κεράσι και αχνούς άγουρους κόκκινους καρπούς, το οποίο η εξαιρετική οξύτητα αναδεικνύει, ενώ το πιπεράτο και μπαχαρένιο πεδίο ισχύει, μαζί με έναν κρεάτινο υπαινιγμό, όπου μαζί με την εντεταμένη οрукτή φύση του και την ελαφρά βοτανική νύξη τελειώνουν σε πολύ καλό μάκρος την επίγευση.