



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ  
ΜΕΛΜΑΡ



## ΑΔΥΤΟΝ ΜΑΥΡΟΥΔΙ & SYRAH 2015

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός Ξηρός  
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Π.Γ.Ε. Θράκη  
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Μαρούδι 75%, Syrah 25%  
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 13%

### ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Μαρούδι από την περιοχή της Κορνοφωλιάς στην Ορεστιάδα, μια περιοχή στην οποία αναφέρεται ότι το Μαρούδι καλλιεργείται και θεωρείται αναπόσπαστο κομμάτι της διατροφής των γηγενών πληθυσμών της περιοχής από την αρχαιότητα ακόμα. Ο αμπελώνας είναι βιολογικής καλλιέργειας, φυτεμένος το 2001 και με στρεμματικές αποδόσεις κάτω των 1000kg/στρέμμα.

Syrah από την περιοχή της Μαρώνας, μια περιοχή γνωστή από την αρχαιότητα για την παραγωγή σταφυλιών της και μια από τις περιοχές με τα καλύτερα syrah στην Ελλάδα. Τα σταφύλια προέρχονται αυστηρά και μόνο από ένα συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο ενός συνεργαζόμενου αμπελουργού. Ο αμπελώνας είναι 10 στρεμμάτων, ξερικός, φυτεμένος το 2002 με στρεμματικές αποδόσεις κάτω των 800 kg/στρέμμα.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Οι δύο ποικιλίες οινοποιήθηκαν ξεχωριστά. Ο σταφυλοπολτός από το Μαρούδι έμεινε σε πρωζυμωτική κρυσταλλική στους 10-11°C για 3 ημέρες, ενώ μετά της 15 πρώτες ώρες τραβήχτηκε μια ποσότητα χυμού. Η μείωση αυτή της ποσότητας του υγρού με την παρουσία ολόκληρης της ποσότητας των στεμφύλων οδηγεί σε μία τελείως διαφορετική πορεία εκχύλισης καθώς οι ίδιες ποσότητες ουσιών πρέπει πλέον να εκχυλιστούν από μικρότερη ποσότητα χυμού. Η εκχύλιση συνεχίστηκε μέχρι την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης η οποία έγινε σε θερμοκρασίες 19-20°C στην αρχή ανεβαίνοντας σταδιακά μέχρι τους 23°C προς το τέλος. Μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης ακολούθησε ο διαχωρισμός του χυμού από τα στερεά μέρη ο οποίος παρέμεινε σε ανοξείδωτη δεξαμενή όπου και εκτελέστηκε η μυλογαλακτική ζύμωση. Εν συνεχεία το κρασί κατέβηκε στην κάβα όπου και ωρίμασε σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια δεύτερης χρήσης για 12 μήνες σε κατάλληλες συνθήκες υγρασίας 60-65% και θερμοκρασίας 15-17°C. Μετά το πέρας της ωρίμανσης έγινε και το τελικό χαρμάνι με την παρουσία του Syrah σε ποσοστό 25% να προσδίδει λίγη παραπάνω πολυπλοκότητα και να ισορροπεί το τελικό προϊόν.

### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Ένα κρασί με ισχυρό αρωματικό χαρακτήρα και καλό σώμα που η παραμονή στην φιάλη θα το στρογγυλέψει και θα το κάνει ακόμα πιο πολύπλοκο και ισορροπημένο.