



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΕΛΜΑΡ



ΜΥΣΤΙΚΟ ΜΟΝΟΠΑΤΙ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2016

ΤΥΠΟΣ: Λευκός Ξηρός
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Π.Γ.Ε. Θράκη
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Μαλαγουζιά 100%
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 12,5%

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Φτιαγμένο από σταφύλια που προέρχονται από την περιοχή της Μαρώνας, περιοχή με πολύ καλό όνομα για τις μαλαγουζιές της και όχι αδικώς. Προέρχονται αυστηρά και μόνο από ένα συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο ενός συνεργαζόμενου αμπελουργού. Πρόκειται για έναν αμπελώνα 9 στρεμμάτων, φύτευσης 2001 σε χαμηλό υψόμετρο, περίπου 100 μέτρων, με στρεμματικές αποδόσεις σταθερά κάτω από 1000kg/στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ο χυμός ο οποίος παραλαμβάνεται μετά από πίεση του σταφυλιού σε ψυχόμενο πιεστήριο τελευταίας τεχνολογίας, παραμένει σε θερμοκρασίες 10-11°C για περίπου 24 ώρες ώστε να καθαρίσει, ακολουθεί η διαδικασία απολάσπωσης και έπειτα, στον καθαρό πλέον χυμό ξεκινάει η διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης σε θερμοκρασία 16°C για τις πρώτες μέρες και κατόπιν ανεβαίνει σταδιακά μέχρι τους 18°C μέχρι το τέλος της. Το κρασί πλέον, παρέμεινε με τις οινολάσπες σε θερμοκρασία 13°C για περίπου 5 μήνες με συχνό πρόγραμμα batonnage. Κατόπιν ακολουθούν και οι διαδικασίες σταθεροποίησης και οι ενδεδειγμένοι ποιοτικοί έλεγχοι ώστε να οδηγηθούμε προς την εμφιάλωση.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Το τελικό αποτέλεσμα είναι ένα κρασί που παρά το ήδη υπάρχον καλό αρωματικό δυναμικό του (συνδυάζοντας τα ανθηρά αρώματα της ποικιλίας με αρώματα εσπεριδοειδών και ροδάκινου) δείχνει να είναι ακόμα στην αρχή της εξέλιξής του η οποία προμηνύεται αρκετά μεγάλη, γεγονός στο οποίο συνηγορεί και το πολύ χαμηλό PH, ενώ το στόμα αν και λίγο "ανισόρροπο" λόγω της υψηλής οξύτητας εν τέλει σε κερδίζει λόγω της μακράς και πολύ αρωματικής επίγευσης.