



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΕΛΜΑΡ



ΜΥΣΤΙΚΟ ΜΟΝΟΠΑΤΙ SYRAH 2015

ΤΥΠΟΣ: Ερυθρός Ξηρός
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Π.Γ.Ε. Θράκη
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Syrah 100%
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 14,6%

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Φτιαγμένο από σταφύλια που προέρχονται από την περιοχή της Μαρώνειας, 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

Ο σταφυλοπολτός παρέμεινε σε προζυμωτική εκχύλιση για 4 ημέρες στους 10°C. Η αλκοολική ζύμωση έλαβε χώρα στους 18-20°C για τις 2 πρώτες ημέρες και ανέβηκε σταδιακά μέχρι τους 24°C ως το τέλος της ζύμωσης, ενώ παρέμεινε για μεταζυμωτική εκχύλιση για 5 ημέρες ακόμα. Μετά τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα το κρασί παρέμεινε σε ανοξειδωτή δεξαμενή όπου διεξήχθη η μυλογαλακτική ζύμωση πριν κατέβει στην κάβα όπου έμεινε σε καινούρια Γαλλικά δρύινα βαρέλια για 9 μήνες σε κατάλληλες συνθήκες υγρασίας 60-65% και θερμοκρασίας 15-17°C.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Γεμάτο με αρώματα κόκκινων ώριμων φρούτων και μπαχαρικών αλλά και νότες βανίλιας, καπνού και σοκολάτας από την παραμονή σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια, ευχάριστα τανικό και παράλληλα στρογγυλό, βελούδινο, ισορροπημένο και με μεγάλη διάρκεια. Είναι ένα τυπικό Syrah, στην αρχή της εξέλιξής του, η οποία προμηνύεται αρκετά έως πολύ μακρά, ειδικά όσο θα έχει την ευκαιρία να παραμένει και να ξεκουράζεται στη φιάλη.