



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΕΛΜΑΡ



ΑΔΥΤΟΝ ΜΑΥΡΟΥΔΙ 2015

ΤΥΠΟΣ: Ροζέ Ξηρός
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Π.Γ.Ε. Θράκη
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Μαυρούδι 100%
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 13%

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Από την περιοχή της Κορνοφωλιάς στην Ορεστιάδα, μια περιοχή στην οποία αναφέρεται ότι το Μαυρούδι 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.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ο σταφυλοπολτός έμεινε σε προζυμωτική εκχύλιση σε θερμοκρασίες 10-11°C για 15 ώρες όπου έγινε και η αφαίμαξη περίπου του 15% του αρχικού όγκου της σταφυλομάζας. Στο χυμό που παρελήφθη από τη διαδικασία αυτή εφαρμόστηκε πρωτόκολλο λευκής οινοποίησης με την αλκοολική ζύμωση να εκτελείται σε θερμοκρασίες 15-17°C σε ανοξειδωτή δεξαμενή για το πρώτο μισό της, ενώ ολοκληρώθηκε σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια σε θερμοκρασίες 17-18°C όπου και παρέμεινε για 6 μήνες με συνεχές batonnage. Ο εναπομείναν σταφυλοπολτός παρέμεινε στον οινοποιητή όπου μέσω πρωτοκόλλων ερυθρής οινοποίησης αποτέλεσε την βάση για το ΑΔΥΤΟΝ ΜΑΥΡΟΥΔΙ-SYRAH 2015.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Πρόκειται για ένα ροζέ κρασί τελείως διαφορετικής φιλοσοφίας από τα πολύ φρέσκα δροσερά ροζέ κρασιά που έχουμε συνηθίσει και στην αρχή ένα προϊόν πειραματισμού με καλή εξέλιξη. Η παλαίωση σε καινούρια Γαλλικά δρύινα βαρέλια έδωσε μια τελείως ξεχωριστή διάσταση στο συγκεκριμένο κρασί συνθέτοντας ένα τελείως ιδιαίτερο αρωματικό δυναμικό συνδυάζοντας τα αρώματα φρέσκων φρούτων, όπως ροδάκινο, με νότες καφέ και σοκολάτας κρατώντας όμως παράλληλα και έναν αρκετά δροσερό και παιχνιδιάρικο χαρακτήρα με κάποια ελαφρά στοιχεία μεταλλικότητας.