



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΕΛΜΑΡ



ΑΔΥΤΟΝ ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2016

ΤΥΠΟΣ: Λευκός Ξηρός
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: Π.Γ.Ε. Θράκη
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Ασύρτικο 100%
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ: 13,5%

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Προέρχεται από ένα επιλεγμένο αμπελοτόπι της Ξάνθης, έκτασης 10 στρεμμάτων με στρεμματική απόδοση κάτω των 1000kg/στρέμμα από παραγωγό με τον οποίο έχουμε αποκλειστική συνεργασία. Η χρονιά του 2016 λόγω της μεγάλης ανυδρίας που υπήρχε συνετέλεσε στην εξαιρετική συμπύκνωση του χυμού του σταφυλιού και την πολύ πρώιμη ωρίμανσή του.

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. Η ζύμωση διεξήχθη στους 15-16°C, βοηθώντας στην δημιουργία ενός ιδιαίτερου και πολύπλοκου αρωματικού χαρακτήρα, ενώ μετά το πέρας της ζύμωσης το κρασί παρέμεινε με τις οινολάσπες σε θερμοκρασία 13°C με συχνό batonnage για 4 μήνες. Κατόπιν ακολουθούν και οι διαδικασίες σταθεροποίησης και οι ενδεδειγμένοι ποιοτικοί έλεγχοι ώστε να είμαστε απόλυτα σίγουροι ότι μπορούμε να οδηγηθούμε προς την εμφιάλωση.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες του σχεδόν ανύπαρκτου χειμώνα του 2016 συνετέλεσαν στο να δημιουργηθούν συνθήκες που, αν μας επιτραπεί η έκφραση με λίγη υπερβολή, θα μπορούσαμε να πούμε ότι ίσως θύμισαν λίγο συνθήκες Σαντορίνης για το Ασύρτικο, το οποίο έδειξε εξαιρετικό χαρακτήρα το 2016, κάτι που φαίνεται και στο τελικό προϊόν αφού, και κατόπιν της ιδιαίτερα προσεγμένης οινοποίησης, εμφανίζει μια μεγάλη αρωματική πολυπλοκότητα συνδυάζοντας τα φρουτώδη αρώματα και την μεταλλικότητα της ποικιλίας, με μια ελαφριά ορυκτότητα πού σίγουρα προσδίδει και απογειώνει ένα Ασύρτικο.