



## Όνομασία του κρασιού: ΚΑΠΠΑ - Ρ100

V.M.Q.P.R.D. Αμύνταιο

Ποικιλίες: 100% Ξινόμαυρο

Παρήχθησαν: 5,000 φιάλες

**Περιοχή:** Το κτήμα βρίσκεται στον Άγιο Παντελεήμονα του Αμυνταίου, περίπου 120 χιλιόμετρα Δυτικά της Θεσσαλονίκης. Οι αμπελώνες απλώνονται σε λόφους, που εκτείνονται μεταξύ των λιμνών Βεγορίτιδα και Πέτρες. Το έδαφος είναι κατά βάση αμμώδες με ουδέτερο pH .

**Έκταση παραγωγής:** 200 στρέμματα.

**Παραγωγή ανά κλήμα:** περίπου 1,5 kg.

**Παραγωγή ανά στρέμμα:** 500-580 kgs ~ 360 κλήματα ανά στρέμμα

**Χειρισμός του πρέμνου (Training system):** Ανάπτυξη επί δύο βασικών βλαστών (bilateral cordon).

**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια τρυγώνται χειρονακτικά και τοποθετούνται σε καλάθια των 20 kg. Η ζύμωση γίνεται σε μεταλλικές ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία ελεγχόμενη ηλεκτρονικά επί δύο εβδομάδες περίπου. Χρησιμοποιείται τοπική (φυσική) μαγιά από τα σταφύλια.

**Αναλυτικά δεδομένα:** Οινόπνευμα 12,2 % - Ολική οξύτητα : 8 gr / lit σε Ταρταρικό οξύ – Απομένοντα σάκχαρα: 33 gr / lit .

**Χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος:** Charmat

**Οργανοληπτική εξέταση:** Πλούσιο και φρουτώδες

**Χρώμα:** Ανοιχτό ρουμπινί, έντονο και λαμπερό

**Μύτη:** Αρώματα συγγενή της φράουλας

**Γεύση:** Πλούσια και φρουτώδης με ευχάριστη επίγευση.

**Χρόνος διατήρησης:** 2 – 3 χρόνια το πολύ.

### **Διακρίσεις και σχόλια:**

Έλαβε αργυρό μετάλλιο στον Πανασιατικό Διαγωνισμό του 2008 (Wine for Asia 2009).