



## Όνομα του κρασιού: ΚΑΠΠΑ – P62

**Τοπικός ερυθρός οίνος Μακεδονίας**

**Ποικιλίες:** 50% Ξινόμαυρο – 50% Syrah

**Παρήχθησαν:** 25000 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 13% - Ολική οξύτητα 5.6 gr / lit σε Ταρταρικό οξύ – Απομένοντα σάκχαρα: <2 gr / lit .

**Παλαίωση:** Το κρασί παλαιώνει σε βαρέλια από Γαλλική και Αμερικανική (ΗΠΑ) οξιά των 225 lit, καμένα σε μέτριο βαθμό, επί 12 μήνες πριν εμφιαλωθεί. Η ωρίμανση του κρασιού συνεχίζεται μετά την εμφιάλωση επί άλλους 6 μήνες.

**Οργανοληπτική εξέταση:** Γενναιόδωρα βελουδίνος χαρακτήρας.

**Χρώμα:** Βαθύ πορφυρό, έντονο και λαμπερό

**Μύτη:** Λεπτό μπουκέτο, που θυμίζει φρούτα του δάσους, με πικάντικες νότες.

**Γεύση:** Δυνατή αλλά μαλακιά, με πολύ ευχάριστη επίγευση.

**Χρόνος διατήρησης:** 8-10 χρόνια.

**Φαγητά που ταιριάζουν:** Προσφέρεται στους 18<sup>ο</sup> συνοδεύοντας κρέατα ψητά ή της σχάρας, ώριμα σκληρά τυριά και ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες.

**Διακρίσεις και σχόλια:**

Πήρε 88 βαθμούς (άριστα το 100) από το περιοδικό *Wine Spectator* (Τεύχος 15 Νοεμ. 2007):

*“A bright, elegant red, with delicious red cherry, plum, and currant flavors, backed up medium grained tannins. Has a long, spice-filled finish.” – Kim Marcus*

« Λαμπερό, λεπτά κόκκινο, με υπέροχα αρώματα κόκκινου κερασιού, δαμάσκηνου και σταφίδας, υποστήριξε μέσης έντασης τανίνες»

Πήρε 90 βαθμούς από το περιοδικό *Wine and Spirits* (Τεύχος Οκτ. 2008 –κατηγορία : Ελλάδα-Τα καλύτερα του χρόνου):

*“Syrah’s plummy flavors fill out Xinomavro’s lean tannic structure, lending this a modern plushness. An underlying broad earthiness tethers it to northern Greece.”*

« Τα αρώματα δαμάσκηνου του Syrah, εκτοπίζουν την ισχνή δομή τανινών του Ξινόμαυρου, διαμορφώνοντάς του ένα χαρακτήρα πολυτέλειας. Μία υποβόσκουσα χαρακτηριστική γήινη υφή το δένει με την Βόρεια Ελλάδα».