



Όνομα του κρασιού: ΚΑΠΠΑ-P35

V.Q.P.R.D. Αμύνταιο

Ποικιλίες: 100% Ξινόμαυρο

Παρήχθησαν: 10.000 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

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

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

Δεδομένα ανάλυσης: Οινόπνευμα: 12,7 % - Ολική οξύτητα 6,0 gr / lit σε Ταρταρικό οξύ – Απομένοντα σάκχαρα: 2,5 gr / lit.

Παλαίωση: Το κρασί παλαιώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Περαιτέρω παλαίωση γίνεται μετά την εμφιάλωση.

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.

Φαγητά που ταιριάζουν: Προσφέρεται παγωμένο στους 8° - 10° συνοδεύοντας κίτρινα τυριά, ζυμαρικά, πίτσες, παχιά ψάρια και ψάρια λιμνών (σολωμό, πέστροφα, κ.λπ.). Ιδεώδες για Μεσογειακά πιάτα.