



## Όνομα του κρασιού: ΚΛΗΜΑ - 100%

Τοπικός ερυθρός οίνος Μακεδονίας

Ποικιλίες: 100% Ξινόμαυρο

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

**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.

**Ωρίμανση:** Το κρασί πριν εμφιαλωθεί, ωριμάζει σε μέτρια καμένα δρύινα βαρέλια (225 L), κατασκευασμένα από Γαλλική ή Αμερικανική (ΗΠΑ) δρυ.

**Οργανοληπτική εξέταση:** Πλούσια βελούδιнос χαρακτήρας.

**Χρώμα:** Βαθύ ρουμπινί.

**Μύτη:** Αρωματικό μπουκέτο που θυμίζει αγριολούλουδα και φρούτα του δάσους με πικάντικες πιπεράτες νότες.

**Γεύση:** Μαλακή με ευχάριστο τελείωμα.

**Χρόνος διατήρησης:** 5-7 χρόνια.

**Φαγητά που ταιριάζουν:** Προσφέρεται στους 18° με όλα τα κρέατα, όλα τα τυριά και με ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες.

**Διακρίσεις και σχόλια:**

(Τρύγος του 2005)

Πήρε 87 βαθμούς (άριστα το 100) από το περιοδικό *Wine Spectator* ( Τεύχος 15 Νοεμβρίου 2007):

*“This has a Pinot-like elegance, with pretty spice, dried cherry and berry flavors. Structured and balanced, with notes of sandalwood on the finish. – Kim Marcus*

«Αυτό έχει μία φινέτσα σαν το Pinot, αρκετά αρώματα μπαχαρικών, ξηρών κερασιών και μούρων. Συγκροτημένο και ισορροπημένο, με νότες σανταλόξυλου στο τελείωμα. – Kim Marcus

Πήρε 87 βαθμούς από το περιοδικό *Wine and Spirits* – Κατηγορία καλύτερης αγοράς ( Τεύχος Οκτωβρίου 2008):

*“From a new winery in Amyndeo, this is light but spot-on Xinomavro, chewy with spice, cherries and ferrous tannins. It’s a terrific weight for summer drinking with grilled salmon.”*

«Από ένα νέο οινοποιείο στο Αμύνταιο, είναι ελαφρό αλλά εύστοχο Ξινόμαυρο, που τα καταφέρνει με μπαχαρικά, κεράσια και σιδηρούχες τανίνες. Είναι φοβερό συνοδευτικό του καλοκαιριού για σολωμό στη σχάρα».