



Αργατία Ξινόμαυρο, Μακεδονικός Τοπικός Οίνος 2007

Ποικιλιακή σύνθεση: Ξινόμαυρο, κλώνοι V6/1103 P (60%) και V3/1103 P (40%)

Περιοχή: Κράσινα Ροδοχωρίου, υψόμετρο 260- 270μ, κλίμα εύκρατο μεσογειακό με τάσεις ηπειρωτικού

Έδαφος αμπελών: Αμμοαργιλώδες, με ουδέτερο pH για τον κλώνο V6, αμμοαργιλοπηλώδες με λίγο ανθρακικό ασβέστιο και ελαφρά αλκαλικό pH για τον κλώνο V3

Σύστημα διαμόρφωσης: Γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat), ύψος διαμόρφωσης 50 cm καθαρό ύψος φυλλικής επιφάνειας 150 cm

Πυκνότητα φύτευσης: 300 φυτά/στρέμμα

Απόδοση ανά πρέμνο: 2 Kg



Σύστημα διαχείρισης: Οι αμπελώνες καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και πιστοποιούνται από την ΔΗΩ. Στόχος όλων των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών τεχνικών είναι η δημιουργία φυτών μέτριας ζωηρότητας και ευρωστίας, προϋπόθεση για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

Οινοποίηση: Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, Οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία

Παλαίωση: Σε αμερικάνικα (50%) και γαλλικά (50%) δρύινα βαρέλια για 14 μήνες

Αναλυτικά χαρακτηριστικά κρασιού: Αλκοολικός τίτλος 12,6%, ολική οξύτητα 6,7 g/l, pH 3,47, ανάγοντα σάκχαρα 2,8 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Οίνος βαθύχρωμος, με έντονα φρουτώδη αρώματα (κεράσι, μικρά κόκκινα φρούτα) που συμπλέκονται με αυτά της μαρμελάδας, του ντοματοπολτού, της ελιάς, του καπνού και με νότες μπαχαρικών. Σώμα γεμάτο με πολύ καλή δομή, και έντονη αρωματική επίγευση που διαρκεί. Οίνος με δυνατότητα μακρόχρονης παλαίωσης.

Συνοδεύει θαυμάσια κόκκινα κρέατα στη σχάρα ή μαγειρευτά, ενώ το κατσικάκι στο φούρνο του ταιριάζει θαυμάσια. Προτείνεται η κατανάλωσή του στους 18-20° C