

Το Γενάρη η **Julia Harding MW** (JOURNALIST OF THE YEAR, *Portuguese Wine Awards 2011*), συνεργάτης της **Jancis Robinson**, δοκίμασε και αξιολόγησε τα κρασιά της Αργατίας.

Πιο συγκεκριμένα δοκίμασε τα κρασιά:

- Αργατία Ξινόμαυρο 2008
 - Αργατία Ξινόμαυρο 2007
 - Αργατία Ξινόμαυρο 2005
 - Αργατία ερυθρός Μακεδονικός Τοπικός Οίνος 2011
 - Αργατία λευκός Μακεδονικός Τοπικός Οίνος 2011
- Ελληνικό Chablis!**

Τα αποτελέσματα της γευστικής αξιολόγησης βρίσκονται στην ιστοσελίδα www.JancisRobinson.com, καθώς και στην ιστοσελίδα της Αργατίας www.argatia.gr

Τα σχόλιά της είναι τα ακόλουθα:

Αργατία ερυθρός, Τοπικός Μακεδονικός Οίνος 2011

Βαθμολογία: 16/20, Πίνεται 2012-2013

Ένα μίγμα Ξινόμαυρου, Νεγκόσκας, Μαυροδάφνης και Μοσχόμαυρου, χωρίς βαρέλι. Φωτεινό, λαμπερό, βαθύχρωμο με βιολετί ανταύγειες. Ευχάριστα αρωματικό με κυρίαρχα αρώματα κερασιών με ελαφρές βοτανικές νότες. Οι τανίνες του Ξινόμαυρου είναι παρούσες, αυξάνοντας τη φρεσκάδα του κρασιού. Καλή δομή φρουτώδης, ίσως λίγο αυστηρό για να καταναλωθεί μόνο του, αλλά εξαιρετικό συνοδευτικό φαγητού. Τελειώνει στο στόμα αφήνοντας μια μακριά ευχάριστη κερασένια επίγευση. Μπορεί να καταναλωθεί τώρα, αλλά θα' ναι καλύτερο μετά από ένα χρόνο.





Αργατία Ξινόμαυρο 2008

Βαθμολογία: 17/20, Πίνεται 2013-2018



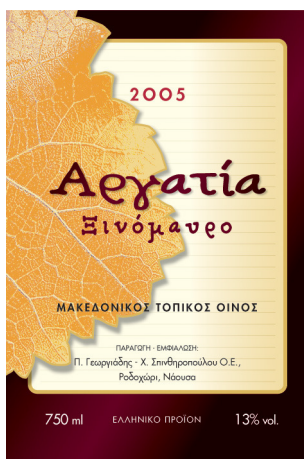
Χρώμα κερασένιο. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και βοτάνων, νότες πορτοκαλιού, το κλασικό γλυκό, αλλά όχι απλό άρωμα του Ξινόμαυρου. Πολύ ελκυστικό, φρέσκο, νέας γενιάς Ξινόμαυρο. Παρούσες οι τανίνες και η οξύτητα της ποικιλίας, αλλά ισορροπούνται από τον έντονα φρουτώδη χαρακτήρα

του. Καρυκεύματα και ίσως λίγες τανίνες ξύλου, αλλά όχι η γλυκύτητα που συχνά απαντάται σε κρασιά που παλιώνουν σε αμερικανικά βαρέλια. Μακριά δροσερή, φρουτώδης επίγευση, παρόλες τις τανίνες. Χρειάζεται χρόνο ή κατάλληλο φαγητό

Αργατία Ξινόμαυρο 2007



Βαθμολογία: 16,5+/20, Πίνεται 2013-2017 Βαθύτερο χρωματικά από το 2008 και ελαφρά λιγότερο λαμπερό. Το βαρέλι είναι περισσότερο έντονο απ' ό,τι στο 2008. Επίσης έχει αρχίσει να γίνεται περισσότερο πολύπλοκο το μπουκέτο, όπου πλέον πέρα από τα φρουτώδη αρώματα απαντάται και δέρμα, αλλά και νότες πορτοκαλιού, όπως και στο 2008, αλλά ακόμα και ανθώδη αρώματα. Στη γεύση, οι τανίνες είναι κυρίαρχες, και ίσως λίγο επιθετικές, σαν να χρειάζεται το κρασί να αφεθεί ήσυχο μόνο του για λίγο, αν και υπάρχουν ακόμα ευχάριστα κόκκινα φρούτα.



Αργατία Ξινόμαυρο 2005

Βαθμολογία: 16,5+/20, Πίνεται 2012-2016

Βαθυκόκκινο, ρουμπινί, νεανικό χρώμα. Περισσότερο κλειστό στη μύτη από ό,τι το 2008 και 2007, χρειάζεται να μείνει στο ποτήρι για να ανοίξει αρωματικά. Μαύρα φρούτα και πιο πικάντικες νότες, δροσερό και ξηρό, με το φρουτώδη χαρακτήρα στην επίγευση σε μικρότερη ένταση από τις προηγούμενες, πιο νέες σοδειές.

Αργατία Ο.Ε., Ροδοχώρι Νάουσας, Τ.Θ. 6, Τ.Κ. 59 200

Τηλ_φας 2332051080, 6978890530

wine@argatia.gr www.argatia.gr



Λιγότερο αρωματικό, αλλά ίσως με περισσότερη δομή και πιο πικάντικες νότες να καλύπτουν τα κόκκινα φρούτα, Χρειάζεται περισσότερο χρόνο, εκτός εάν το ταιριάξετε με ένα πολύ καλό κόκκινο κρέας . Γενικά πιο τανική δομή από το 2007 και το 2008, αλλά υπάρχει φρούτο αρκετό ώστε να επιτρέψει τη διάρκειά του στο χρόνο.

Αργατία Λευκός Τοπικός Μακεδονικός Οίνος 2011

Βαθμολογία: 16/20, Πίνεται 2012-2015

Ένα blend Ασύρτικου (45%), Μαλαγουζιάς (45%) και Αθηριού (10%).



Χωρίς βαρέλι. Ελαφρά λεμονί, πολύ ελκυστικό στη μύτη με τα αρώματα κίτρων, πράσινων φρούτων και κυδωνιού να κυριαρχούν, αλλά και με παρούσα μία μεταλλική, αυστηρή νότα, Καθαρό και ζεστό στο στόμα, με έναν ελαφρύ φαινολικό χαρακτήρα που προσθέτει δομή και διάρκεια, αλλά και με πολύ δροσερό φρουτώδη χαρακτήρα και οξύτητα. Στο μέσο του στόματος έχει λιγότερο όγκο, αλλά έχει διάρκεια και μία μεταλλικότητα στο τελείωμα. Στην επίγευση που είναι δροσερή, κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή. **Ελληνικό Chablis!**

Για Κάθε άλλη πληροφορία ή ετικέτες σε μεγαλύτερη ανάλυση επικοινωνήστε μαζί μας.

Με φιλικούς Χαιρετισμούς

Παναγιώτης Γεωργιάδης