

Syrah

Τύπος οίνου: Ερυθρός Ξηρός.

Ποικιλία: Syrah.

Περιοχή Αμπελοτεμαχίου: Επανομή Θεσσαλονίκης.

Έδαφος: Πηλοαμμώδες με στράγγιση και ελαφριά κλίση.

Αμπελώνας: Γραμμικός με πυκνότητα φύτευσης 550 φυτά/στρέμμα, μέση στρεμματική απόδοση 830Kg/στρέμμα, διαμόρφωση σε απλό Guyot.

Κλίμα: Εύκρατο με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Ιδανικό οικοσύστημα για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Οινολογικά χαρακτηριστικά: Αλκοολικός βαθμός 13,5%, Οξύτητα 5,5gr/Lt, pH 3,65, ΔΦΟ 68, Ένταση χρώματος 10,5.

Οινοποίηση: Η ήπια έκθλιψη της ράγας που συνοδεύεται από τη χαμηλή θερμοκρασία της ζύμωσης έχει σκοπό την αρωματική έκφραση της ποικιλίας. Η παραμονή με στέμφυλα συνεχίζεται μέχρι την ολοκλήρωση της εκχύλισης και κατόπιν η μεταφορά του οίνου στα βαρέλια για την εκδήλωση της μηλογαλακτικής ζύμωσης. Η παλαίωσή του πραγματοποιείται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225Lt για 16 μήνες και ακολουθούν 9 μήνες αναγωγικής παλαίωσης στη φιάλη.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα πλούσιο με ελαφριές γήινες ανταύγειες. Μύτη σύνθετη και πολύπλοκη με φρουτώδη ερυθρά μικρά φρούτα αλλά και αρώματα μπαχαρικών -πιπεριού & μοσχόριζας- όπως και μαύρης σοκολάτας που πλαισιώνονται με τα ευγενή αρώματα του ξύλου. Στόμα γεμάτο, ευγενικό, με ισορροπημένες ταννίνες.

Αρμονία: Συνοδεύει κρέατα κόκκινα, κυνήγι, ψητά λαχανικά, πικάντικα λαχανικά, κρέατα σχάρας & γλυκά με μαύρη σοκολάτα.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 15-20°C.

Παλαίωση: Επιδέχεται παλαίωση 5-8 έτη.

Παραγωγή: Περιορισμένη στις ≈4000 φιάλες/έτος.

