

Syrah Μαλαγουζιά

Τύπος οίνου: Ερυθρός Ξηρός.

Ποικιλία: Syrah-Μαλαγουζιά.

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: Συν-οινοποίηση δύο ευγενών ποικιλιών Syrah και Μαλαγουζιά που αποτελούν τον Ελληνικό αντίλογο του Syrah Vioigner του Ροδανού της Γαλλίας. Η μέθοδος περιλαμβάνει κρυσταλλοποίηση 3 ημερών στους 8°C και ζύμωση σε θερμοκρασία 22°C. Μετά από διάρκεια 18 ημερών παραμονής του με τα στέμφυλα, γίνεται ο διαχωρισμός και ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Τέλος, παραμένουν για 15 μήνες σε αυτά με στόχο την φαινολική τους ωρίμανση.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθυκόκκινο με ελαφριές μωβ ανταύγειες, συνδυάζει απόλυτα και με αρμονία τα αρώματα του Syrah (μαύρα φρούτα του δάσους, γλυκόριζα, βιολέτας και λευκού πιπεριού) με της Μαλαγουζιάς (κίτρινα φρούτα, βερίκοκο, εσπεριδοειδή) και της παλαίωσης σε γαλλικό δρύινο βαρέλι (βανίλιας, μπαχαρικών, καραμέλας). Στόμα δομημένο και ισορροπημένο με λεπτότητα και φινέτσα υπόσχεται μια γευστική διάρκεια για τα επόμενα 7-10 έτη.

Αρμονία: Κόκκινα κρεατικά στη σχάρα, κυνήγι, κρέατα με σάλτσα, γλυκά σοκολάτας.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 15-20°C.

Παλαίωση: Επιδέχεται παλαίωση 5-8 έτη.

Παραγωγή: Περιορισμένη στις ≈600 φιάλες/έτος.

