



Tsantali ΝΑΟΥΣΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ

Κατηγορία:	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νάουσα
Τύπος:	Ερυθρός ξηρός οίνος
Ποικιλίες:	Ξινόμαυρο 100%

Εσοδεία 2016

Περιγραφή

Βαθύ ρουμπινί με κεραμιδί ανταύγειες. Αρώματα φρούτων με νύξεις καπνού και κακάο. Στο στόμα μαύρα φρούτα, νύξεις από πάστα μαύρης ελιάς και καπνός. Διακριτικές τανίνες και καλά ενσωματωμένο βαρέλι. Τελείωμα με μέτρια έως και μακρά διάρκεια.

Τεχνικά Στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%)	13.2	Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/ λτ)	4.95
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ)	2.7	pH	3.54

Αμπελώνας

Τοποθεσία:	Νάουσα, Στράντζα Ημαθίας
Έκταση:	200 στρέμματα περίπου, 120 φυτεμένα το 1973 - 80 στρέμματα επαναφυτεύθηκαν το 2006
Υψόμετρο:	180 – 190 μέτρα
Ηλικία αμπελιών:	Έως 42 έτη
Μέθοδος φύτευσης:	Γραμμική
Κλάδεμα:	Αμφίπλευρο royat
Έδαφος:	Κυρίως αργιλώδες με άμμο. Πηλώδες σε λιγότερα σημεία
Οργανική ουσία:	1.8%

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με το χέρι. Εκχύλιση σε επαφή με τις φλούδες στους 8-10°C για περίπου 3 ημέρες. Ζύμωση για 12-15 ημέρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, όχι παραπάνω από 26°C. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης πραγματοποιούνται ανακυκλώσεις του γλεύκους ώστε να έρθει σε επαφή με τα στέμφυλα και να εκχυλιστούν τανίνες και ανθοκυάνες. Μηλογαλακτική ζύμωση στη δεξαμενή.

Ωρίμαση: 16 μήνες σε βαρέλια 300 Lt - 95% γαλλική δρυς (30% 1^{ης} και 70% 2^{ης} και 3^{ης} χρήσης) - 5% αμερικάνικη δρυς (100% 2^{ης} και 3^{ης} χρήσης).

Παλαίωση: επιπλέον παραμονή στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά.

