



Tsantali ΝΑΟΥΣΑ

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

Εσοδεία 2018

Περιγραφή

Χρώμα έντονο ρουμπινί. Αρώματα από κόκκινα φρούτα όπως σμέουρα και διακριτικές νότες γλυκών βοτάνων. Σώμα μέτριο και ξηρό με φρουτώδεις αλλά και πικάντικες γεύσεις. Το βαρέλι είναι πολύ καλά ενσωματωμένο. Τελείωμα με μέτρια διάρκεια.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 12.35 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ) 4.91
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 1.9 pH 3.6

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 ξεκινά στα τέλη του Σεπτεμβρίου έως αρχές Οκτωβρίου. Η οινοποίηση πραγματοποιείται στο οινοποιείο της οικογένειας Τσάνταλη στη Νάουσα. Τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι και τοποθετούνται σε έναν ιμάντα μεταφοράς πριν τη σύνθλιψη. Προζυμωτική κρυσταλλική για 3 ημέρες σε θερμοκρασία 8-10° C. Ζύμωση για 12-15 ημέρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, όχι πάνω από 26°C. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης πραγματοποιούνται ανακυκλώσεις του γλεύκους ώστε να έρθει σε επαφή με τα στέμφυλα και να εκχυλιστούν οι τανίνες και οι ανθοκυάνες. Μηλογαλακτική ζύμωση στη δεξαμενή.

Ωρίμαση για 12 μήνες σε βαρέλια 300 Lt

- 95% Γαλλική δρυς (20% 1^{ης} χρήσης και 80% 2^{ης} και 3^{ης} χρήσης)
- 5% Αμερικάνικη δρυς

Περαιτέρω παλαίωση στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά.

