

Tsantali ΡΑΨΑΝΗ ΕΙΔΙΚΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Ραψάνη
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος
Ποικιλίες: Ξινόμαυρο (1/3), Κρασάτο (1/3), Σταυρωτό (1/3)



Εσοδεία 2014

Περιγραφή

Βαθύ ρουμπινί χρώμα με μπορντό ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα από ώριμο μαύρο φρούτο και ντελικάτη βανίλια, με φυτικές και γήινες νότες στο φόντο. Το στόμα είναι ξηρό και πλούσιο με στιβαρές τανίνες, ενώ η ισορροπημένη οξύτητα δίνει φρεσκάδα στο φρούτο και στα γλυκά μπαχαρικά. Μακρύ και γενναϊόδωρο σε γεύση τελείωμα.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 13.4 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτρ) 4.95
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτρ) 2.8 pH 3.69

Διακρίσεις

Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2021 - Χάλκινο (86 βαθμοί)
MUNDUS VINI (Spring Tasting) 2019 – Χρυσό
BERLINER WEIN TROPHY (Spring Tasting) 2019 - Ασημένιο

Αμπελώνας

Τοποθεσία: Ραψάνη Ολύμπου

Υποζώνη Γ / 5 εκτάρια – προστατευμένα από εκρίζωση

Υψόμετρο: 500 - 800 μέτρα
Έκθεση: Νοτιοανατολική
Ηλικία αμπελιών: 35+ έτη
Κλάδεμα: Κυπελλοειδές
Φύτευση στο αμπέλι: Συγκαλλιέργεια
Έδαφος: Αμμοπηλώδες / Έντονα σχιστολιθικό υπέδαφος
Οργανική ουσία: 1%

Οινοποίηση

Τρύγος: Με το χέρι από το πρώτο δεκαήμερο Οκτωβρίου.
Τα σταφύλια μεταφέρονται στο οινοποιείο. Επιλογή. Συν-οινοποίηση των 3 ποικιλιών. Μακράς διάρκειας εκχύλιση και οξυγόνωση με στόχο την πλήρη αξιοποίηση των φαινολών και του αρωματικού δυναμικού των σταφυλιών. Παραδοσιακή ζύμωση για 10-12 ημέρες σε ανοικτές τσιμεντένιες δεξαμενές Μηλογαλακτική ζύμωση.

Ορίμαση: 18 μήνες σε βαρέλια 300 λίτρων από γαλλική δρυ
(40% νέα / 60% 2ης και 3ης χρήσης)

Παλαίωση: 18 μήνες τουλάχιστον στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά

