



CLOS STEGASTA ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

T-OINOS εγχείρημα

Η μαγεία του τόπου, η αγριάδα του κλίματος στο νησί, το στρες στο οποίο υποβάλλονται τα αμπέλια μαρτυρούν μία φιλοσοφία παραγωγής βασισμένη στην καθαρότητα.

Τρύγος 2022

Ψυχρός χειμώνας με πολλές βροχοπτώσεις και έντονες χιονοπτώσεις που διήρκεσαν περίπου μια εβδομάδα. Το σκάσιμο των οφθαλμών ήρθε αρχές Απριλίου. Η ανθοφορία διαμορφώθηκε την άνοιξη με παρουσία λίγων βροχοπτώσεων και χαμηλής θερμοκρασίας που διήρκεσε μέχρι τα τέλη Απριλίου. Η θερμοκρασία τον Μάη ήταν χαμηλότερη από το σύνηθες, ενώ και τον Ιούνιο παρέμεινε σχετικά χαμηλή. Ο Ιούλιος ήταν ήπιος. Ο Αύγουστος ήταν επίσης ήπιος με έντονους ανέμους. Συμπερασματικά λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών η βλαστική ανάπτυξη των φυτών ήταν αργή και ομαλή. Ο τρύγος του 2022 χαρακτηρίστηκε ως ένας εξαιρετικός τρύγος λόγω της ομοιογενούς ωριμότητας και των ιδανικών καιρικών συνθηκών.

Διαλογή σταφυλιών από κάθε πεζούλα ανάλογα την ωριμότητά τους. Ολόκληρες οι ρώγες τοποθετούνται σε δεξαμενές 2t και σε ανοιχτούς ξύλινους οινοποιητές 3,5t. Για να τονιστεί η τυπικότητα του μέρους, χρησιμοποιούνται ζύμες από τα ίδια τα αμπέλια (ερευνητικό πρόγραμμα απομόνωσης ζυμών). Η θερμοκρασία κατά την οινοποίηση είναι ελεγχόμενη. Η μηλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώθηκε στα βαρέλια. Το κρασί ωριμάζει από 10 μέχρι 12 μήνες σε 500lt όρινα βαρέλια, 20% των οποίων είναι καινούρια.

Έντονη οξύτητα και λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων. Κυριαρχεί η ενέργεια και η φρεσκάδα, ενώ το στόμα έχει την αίσθηση της αλμύρας και της πέτρας. Η αποτύπωση του γρανιτικού τοπίου είναι χαρακτηριστική.

Έδαφος

Αμμοπηλώδες με γρανιτικό υπέδαφος. Βιολογική καλλιέργεια σταφυλιών. Το Μαυροτράγανο είναι φυτεμένο σε πεζούλες, στα 400μ υψόμετρο. Η πυκνότητα φύτευσης ανέρχεται σε 1000 φυτά/στρ και ο προσανατολισμός του είναι βορειοανατολικός. Η απόδοση είναι 20hl/ha.

Ποικιλία

Μαυροτράγανο

Ημ/νίες Τρύγου

18/9/22 - 21/9/22

Αλκοόλ

14,5%



Σοδειά 2022