



CLOS STEGASTA ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ RARE

T-OINOS εγχείρημα

Μετά από δύο χρόνια αμπελουργίας βασισμένης στη διαμόρφωση του εδάφους, το βάθος του ριζικού συστήματος των φυτών και τη βελτίωση του ανοσοποιητικού τους συστήματος, η σοδειά του 2017 μας επέτρεψε να παράξουμε κρασιά σπάνιας ενέργειας και ταυτότητας.

Τρύγος 2019

Ομαλός και ξηρός χειμώνας με πολλές βροχοπτώσεις. Το σκάσιμο των οφθαλμών ήρθε στα μέσα Μαρτίου. Η ανθοφορία διαμορφώθηκε την άνοιξη με παρουσία υψηλών βροχοπτώσεων και χαμηλής θερμοκρασίας που διήρκεσε μέχρι τα τέλη Απριλίου. Η θερμοκρασία ανέβηκε ελαφρώς τον Μάιο, ενώ τον Ιούνιο αυξήθηκε ραγδαία. Ο Ιούλιος ήταν πολύ ζεστός και ακολούθησε μία έντονη βροχόπτωση στα τέλη του. Ο Αύγουστος ήταν ήπιος με έντονους ανέμους. Ο τρύγος του 2019 χαρακτηρίστηκε ως ένας εξαιρετικός τρύγος, με εξαιρετικής ποιότητας σταφύλι και ταυτόχρονα μια καλή απόδοση.

Διαλογή σταφυλιών από κάθε πεζούλα ανάλογα την ωριμότητα τους. Ολόκληρο σταφύλι με ένα ποσοστό τσαμπιών τοποθετούνται σε δεξαμενές 2t και 3,5t ανοιχτούς ξύλινους οινοποιητές. 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 μυλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώθηκε στα βαρέλια. Το κρασί ωριμάζει από 12 μέχρι 14 μήνες σε 500lt δρύινα βαρέλια, 20% των οποίων είναι καινούρια.

Λεπτό και κομψό με έντονη βοτανικότητα και αίσθηση του εδάφους. Η οξύτητα είναι υψηλή και οι τανίνες μαλακές και διακριτικές. Το 2019 είναι μια χρονιά ψυχρή κάτι το οποίο αποτυπώνεται καθαρά στο κρασί.

Έδαφος

Αμμοπηλώδες με σχιστολιθικό και γρανιτικό υπέδαφος. Βιολογική καλλιέργεια σταφυλιών. Το Μαυροτράγανο είναι φυτεμένο στο αμπελοτόπι 'Ράσωνας' σε πεζούλες, στα 400μ υψόμετρο. Η πυκνότητα φύτευσης ανέρχεται σε 1100 φυτά/στρ και ο προσανατολισμός του είναι βορειοανατολικός. Η απόδοση είναι 20hl/ha.



Σοδειά 2019

Ποικιλία

Μαυροτράγανο

Ημ/νίες Τρύγου

05/09/2019

Αλκοόλ

14%