

CLOS STEGASTA ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ



Σοδειά 2017

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 2017

Ομαλός και ξηρός χειμώνας με λίγες βροχοπτώσεις. Το σκάσιμο των οφθαλμών ήρθε στις αρχές Μαρτίου. Η ανθοφορία διαμορφώθηκε σωστά και σε καλές καιρικές συνθήκες. Το καλοκαίρι ήταν θυελλώδες και ξηρό και έως τον τρύγο η διαφορά της θερμοκρασίας δεν ξεπέρασε τους δώδεκα βαθμούς Κελσίου μεταξύ ημέρας και νύχτας. Ο τρύγος του 2017 χαρακτηρίστηκε ως ένας εξαιρετικός τρύγος για το Μαυροτράγανο, με εξαιρετικής ποιότητας σταφύλι και ταυτόχρονα μια πολύ καλή απόδοση.

Διαλογή σταφυλιών από κάθε πεζούλα ανάλογα την ωριμότητά τους. Ολόκληρο σταφύλι με ένα ποσοστό τσαμπιών 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 δρύινα βαρέλια, 20% των οποίων είναι καινούρια.

Έντονο κόκκινο χρώμα. Πιπεριά, μπαχάρια, μόκα, κακάο και άρωμα κερασιού. Το στόμα έχει ενέργεια, είναι πλούσιο, πολύπλοκο και γενναιόδωρο, με μια μακριά επίγευση που χαρακτηρίζεται από μια αλατότητα. Εξαιρετική δυναμική παλαίωσης.

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

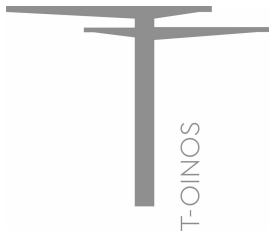
Μαυροτράγανο

Ημ/νίες Τρύγου

18/9/17 - 19/9/17

Αλκοόλ

14.5%



CLOS STEGASTA ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

T-OINOS εγχείρημα

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

Τρύγος 2018

Ομαλός και ξηρός χειμώνας με λίγες βροχοπτώσεις. Το σκάσιμο των οφθαλμών ήρθε στα μέσα Μαρτίου. Η ανθοφορία διαμορφώθηκε σωστά και σε καλές καιρικές συνθήκες. Οι θερμοκρασίες τον Μάη ήταν υψηλές και μειώθηκαν έντονα τον Ιούνιο. Ο Ιούλιος ήταν πολύ ζεστός και ακολούθησε μία έντονη βροχόπτωση στα τέλη του. Ο Αύγουστος ήταν ήπιος με έντονους ανέμους. Το καλοκαίρι ήταν θυελλώδες και ξηρό και έως τον τρύγο, η διαφορά της θερμοκρασίας δεν ξεπέρασε τους δώδεκα βαθμούς Κελσίου μεταξύ ημέρας και νύχτας. Ο τρύγος του 2018 χαρακτηρίστηκε ως ένας εξαιρετικός τρύγος, με εξαιρετικής ποιότητας σταφύλι και ταυτόχρονα μια καλή απόδοση.

Διαλογή σταφυλιών από κάθε πεζούλα ανάλογα την ωριμότητά τους. Ολόκληρο σταφύλι με ένα ποσοστό τσαμπιών 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 δρύινα βαρέλια, 20% των οποίων είναι καινούρια.

Μεγάλη συμπύκνωση αρωματικά και στο στόμα. Ισορροπημένη οξύτητα και κομψή τανικότητα. Κυριαρχούν αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων καθώς και η αίσθηση του πικάντικου και των μπαχαρικών.

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

14/9/18 - 18/9/18

Αλκοόλ

14.5%



Σοδειά 2018

