



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 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 διήρκησε μέχρι τα τέλη Απριλίου. Η θερμοκρασία ανέβηκε ελαφρώς τον Μάη, 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 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.

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

26/9/19 - 27/9/19

Αλκοόλ

14%



Σοδειά 2019

