



T-OINOS MAVROSE

T-Oinos εγχείρημα

Ένα ξεχωριστό κρασί γέννημα ενός μοναδικού τόπου, είναι ο κρίκος που λείπει ανάμεσα στη γεωργία και την υψηλή ραπτική. Αγγίζοντάς το, βυθιζόμαστε στην ομορφιά.

Τρύγος 2024

Ζεστός χειμώνας με πολύ λίγες βροχοπτώσεις. Το άνοιγμα των οφθαλμών ήρθε νωρίτερα από ότι συνήθως, στις αρχές Μαρτίου. Η ανθοφορία διαμορφώθηκε και αυτή νωρίτερα περί τα μέσα Μαΐου. Η θερμοκρασία ήταν υψηλή τον Μάη και τον Ιούνιο. Ο Ιούλιος ήταν ζεστός με υψηλές θερμοκρασίες έχοντας όμως παράλληλα και την παρουσία ισχυρών βόρειων ανέμων που βοήθησαν στην αποφυγή έντονου καύσωνα. Ο Αύγουστος συνέχισε με υψηλές θερμοκρασίες έχοντας πάλι όμως την παρουσία ισχυρών βόρειων ανέμων που συνετέλεσε σε μια ομαλή ωριμότητα του σταφυλιού. Η χρονιά του 2024 ήταν πολύ θερμή και γι αυτό χαρακτηρίζεται από υψηλές συμπυκνώσεις στο σταφύλι καθώς και στο κρασί.

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με τα χέρια νωρίς το πρωί. Προσεκτική διαλογή των σταφυλιών με βάση την ωριμότητά τους. Τα σταφύλια τοποθετούνται σε τελάρα 20 κιλών για την μεταφορά τους και στην συνέχεια εισέρχονται στο πιεστήριο. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται με ελεγχόμενες θερμοκρασίες.

Διακριτικά αρώματα άνθεων και κερασίου, συνδιάζονται εξαιρετικά με τον κρυστάλλινο χαρακτήρα που διαμορφώνει το terroir της τηνιακής γης. Το στόμα φρέσκο και ισορροπημένο με ενσωματωμένη οξύτητα και καθαρή ορυκτότητα.

Έδαφος

Αμμώδες με γρανιτικό υπέδαφος. Βιολογική καλλιέργεια σταφυλιού Μαυροτράγανου και Αυγουσιτιάτη σε 400μ υψόμετρο. Η πυκνότητα φύτευσης ανέρχεται σε 1100 φυτά/στρ. Η απόδοση είναι 25hl/ha.

Ποικιλία

80% Αυγουσιτιάτης
20% Μαυροτράγανο

Ημ/νίες Τρύγου

21/08/24-24/08/24

Αλκοόλ

13%



Σοδειά 2024