



T-OINOS

T-OINOS MAVROSE

Το εγχείρημα T-OINOS

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 2021

Ομαλός χειμώνας με πολλές βροχοπτώσεις. Το άνοιγμα των οφθαλμών ήρθε αργότερα από ότι συνήθως, στα τέλη Μαρτίου. Η ανθοφορία διαμορφώθηκε τέλη Μαΐου με παρουσία λίγων βροχοπτώσεων. Η θερμοκρασία ανέβηκε τον Μάη και τον Ιούνιο. Ο Ιούλιος ήταν ζεστός με υψηλές θερμοκρασίες και με έντονο κάψωνα στα τέλη του μήνα που διήρκησε περίπου μια εβδομάδα. Ο Αύγουστος συνέχισε με υψηλές θερμοκρασίες. Η χρονιά του 2021 ήταν αρκετά θερμή και γι αυτό χαρακτηρίζεται από υψηλές συμπηκνώσεις 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, συνδυάζονται εξαιρετικά με τον κρυστάλλινο χαρακτήρα που διαμορφώνει το terroir της τηνιακής γης. Το στόμα φρέσκο και ισορροπημένο με ενσωματωμένη οξύτητα και καθαρή ορκτότητα.

Έδαφος

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

Ποικιλία

80% Αυγουσιιάτης
20% Μαυροτράγανο

Ημ/νίες Τρύγου

4-12/09/21

Αλκοόλ

12,5%



Σοδεία 2021

