

Χατίρι



Τύπος
Οίνος Λευκός Ξηρός

Προέλευση
Επιλεγμένοι αμπελώνες
συνεργαζόμενων αμπελουργών
του Νομού Ηρακλείου

Ποικιλιακή σύνθεση
Malvasia Aromatica 100%

Έδαφος
Αργιλοασβεστώδης ως αμμοπηλώδης
σύσταση

Αμπελώνες
σε ύψος 350-550m

Πυκνότητα φυτών
3.300-4.200 πρέμνα ανά εκτάριο

Αλκοολικός Τίτλος
13%

Παραγωγή
5.000 φιάλες

Δυνατότητα παλαίωσης
Πιείτε το τώρα

Συνθήκες σερβιρίσματος
Σε θερμοκρασία 10-12°C

Συνδυασμός με φαγητό
Μεσογειακή κουζίνα, θαλασσινά,
ελαφριά τυριά και φρούτα

Volume
750ml

Χαρτοκιβώτιο
12 φιαλών

Σημειώσεις γευστικών δοκιμών
Μονοποικιλιακός οίνος της ποικιλίας
Malvasia Aromatica

Με χρυσοκίτρινο χρώμα, φρουτώδες και νότες εσπεριδοειδών. Απαλό και κρεμώδες στο στόμα με εξαιρετική γευστική ισορροπία και χαρακτηριστική αρωματική επίγευση από γιασεμί και νυχτολούλουδο.

Αμπελώνας
Η Malvasia Aromatica βρίσκεται σε ύψος 350-550m στην αμπελουργική περιοχή του Νομού Ηρακλείου όπου το έδαφος είναι κυρίως αργιλοασβεστώδες έως αμμοπηλώδες με έντονες κλίσεις. Το μικροκλίμα στην περιοχή είναι ορεινό νησιωτικό –μέτρια επίπεδα βροχοπτώσεων, πολύ κρύος χειμώνας με πολύ ζεστό καλοκαίρι–, που όμως γίνεται ηπιότερο με τη παρουσία νυχτερινών βορειοδυτικών θαλάσσιων ανέμων, ευνοώντας την καλλιέργεια της ποικιλίας. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 3.300 έως 4.200 πρέμνα ανά εκτάριο και η μέση παραγωγή δεν ξεπερνά τα 50hl ανά εκτάριο.

Τρύγος
Ο τρύγος πραγματοποιείται χειρωνακτικά τις πρωινές ώρες, από τις 6:00 έως τις 12:00, για την αποφυγή των υψηλών θερμοκρασιών. Η συλλογή από τον αγρό γίνεται σε κλούβες των 18 κιλών που συγκεντρώνονται σε φορτηγά ψυγεία με σκοπό την προφύλαξη και τη συντήρηση των σταφυλιών μέχρι την παράδοσή τους στο οινοποιείο.

Οινοποίηση
Μετά τον αυστηρό έλεγχο στο χώρο παραλαβής του οινοποιείου, τα σταφύλια ψύχονται σε κατάλληλους θαλάμους μέχρι η θερμοκρασία τους να φτάσει στους 0°C (32°F) περίπου. Μετά τον εκραγισμό οδηγούνται στο πιεστήριο με την προσθήκη ξηρού πάγου, όπου εφαρμόζεται η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης για ένα 8ωρο. Ακολουθεί στατική απολάσπιση στο γλεύκος που δεν έχει υποστεί πίεση (πρόρογος) και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες, κατάλληλες για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Το γλεύκος ζυμώνει σε ανοξειδωτες δεξαμενές όπου η θερμοκρασία δεν ξεπερνάει τους 15°C (59°F). Στη συνέχεια, μετά την αποζύμωση ο οίνος παραμένει με τις οινολάσπες σε αιώρηση για 10 εβδομάδες. Ακολουθεί σταθεροποίηση ώστε να είναι έτοιμος για εμφιάλωση.