

Καρίκι



Καρίκι
στην Κρήτη
σημαίνει
μία σειρά
από πρέμνα

Τύπος
Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
Κρήτης

Προέλευση
Επιλεγμένοι αμπελώνες
συνεργαζόμενων αμπελουργών
του Νομού Ηρακλείου

Ποικιλιακή σύνθεση
Κοτσιφάλι 60% - Μαντηλάρι 40%

Έδαφος
Αμμοαργιλοασβεστώδης έως
αμμοπηλώδης σύσταση

Αμπελώνες
σε ύψος από 300 έως 500m

Πυκνότητα φυτών
3.300-3.900 πρέμνα ανά εκτάριο

Αλκοολικός Τίτλος
12%

Παραγωγή
10.000 φιάλες

Ωρίμανση
6 μήνες σε δεξαμενή,
και 2 μήνες παλαίωση στη φιάλη

Δυνατότητα παλαίωσης
2-3 έτη

Συνθήκες σερβιρίσματος
Σε θερμοκρασία 16-18°C

Συνδυασμός με φαγητό
Κρέας μοσχαρίσιο ψητό φούρνου
ή σχάρας, φιλέτο σχάρας,
χοιρινό στο φούρνο με δαμάσκηνα

Volume
750ml

Χαρτοκιβώτιο
12 φιαλών

Σημειώσεις γευστικών δοκιμών
Χαρμάνι των γηγενών ερυθρών ποικιλιών
Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι

Κρασί με χρώμα πορφύρο και ιώδεις ανταύγειες στη νεότητα του. Πλούσια και ισορροπημένη γεύση με στρογγυλό χαρακτήρα, αλλά και μέτρια οξύτητα που του εξασφαλίζει επίγευση μεγάλης διάρκειας. Χαρακτηριστικό του είναι το πυκνό άρωμα μικρών κόκκινων φρούτων (βατόμουρο, κεράσι) με νότες μαύρου πιπεριού.

Αμπελώνας

Από επιλεγμένους αμπελώνες του Νομού Ηρακλείου που βρίσκονται σε ύψος από 300 έως 500m. Τα διαφορετικά μικροκλίματα που συναντάμε στο σύνολο του Νομού, λόγω του ανάγλυφου και της διαφορετικότητας του εδάφους, είναι ιδανικά για την παραγωγή ενός κρασιού με εξαιρετική φινέτσα και ταυτόχρονα έντονη έκφραση των χαρακτηριστικών αρωμάτων της ποικιλιακής του σύνθεσης. Οι καλλιεργητικές επεμβάσεις επικεντρώνονται στην όσο το δυνατόν πιό ολοκληρωμένη φαινολική ωρίμανση της πρώτης ύλης. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 3.300 έως 3.900 πρέμνα ανά εκτάριο και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 60hl 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

Μόλις τα σταφύλια φτάσουν στο οινοποιείο, οδηγούνται αμέσως προς εκραγισμό και στη συνέχεια στους οινοποιητές όπου εφαρμόζεται η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης στους 10-11°C για ένα 48ώρο. Στη συνέχεια, εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες κατάλληλες για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της κάθε ποικιλίας. Το γλεύκος της κάθε ποικιλίας ζυμώνει χωριστά σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 6-8 μέρες, όπου η θερμοκρασία δεν ξεπερνάει τους 28°C. Ο οίνος δεν τοποθετείται σε δρύινο βαρέλι, παρά μόνο σε δεξαμενές, όπου όμως στοχεύουμε στην αναπαραγωγή του περιβάλλοντος του βαρελιού μέσω της εφαρμογής μικροοξυγονώσεων. Αργότερα το κρασί εμφιαλώνεται και ηρεμεί στη φιάλη για 1-2 μήνες.

Alexakis SA

Ειρήνης & Φιλίας 104-106, 715 00 Περίδη Μετόχι, Ηράκλειο Κρήτης
T 2810 252 019/20 F 2810 256 535

info@alexakiswines.com www.alexakiswines.com