

Mare de Candia



Το Mare de Candia είναι ο δικός μας Χάνδακας-Candia. Η ονομασία Χάνδακας-Candia αναφέρεται στο όνομα **Χάνδαξ** (αραβική ονομασία της πόλης του Ηρακλείου τον 7ο αι., το οποίο στα λατινικά έγινε **Candia** και ήταν η ονομασία του νησιού και της ίδιας της πόλης κατά την Ενετοκρατία. Το αρχαίο όνομα **Ηράκλειον** χρησιμοποιήθηκε ξανά το 19ο αι. και αναφέρεται στο ρωμαϊκό λιμάνι Heracleum «Πόλη του Ηρακλή».

Τύπος

Οίνος Λευκός Ξηρός

Κατηγορία

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Χάνδακας-Candia

Προέλευση

Επιλεγμένοι αμπελώνες συνεργαζόμενων αμπελουργών του Νομού Ηρακλείου

Ποικιλιακή σύνθεση

Βηλάνα 85%,
Βιδιανό, Αθήρι, Ασύρτικο 15%

Έδαφος

Αργιλοασβεστώδης έως αμμώδης σύσταση

Αμπελώνες

σε ύψος 400-700m

Πυκνότητα φυτών

3.300-4.800 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

Απολαυστικό με θαλασσινά τηγανητά, ριζότο με θαλασσινά, ψητά ψάρια σχάρας, πιάτο τυριών

Volume

750ml

Χαρτοκιβώτιο

12 φιαλών

Σημειώσεις γευστικών δοκιμών

Σπάνιο χαρμάνι των λευκών γηγενών ποικιλιών Βηλάνα, Βιδιανό, Αθήρι και Ασύρτικο

Με λαμπερό κίτρινο χρώμα και πράσινες ανταύγειες – χαρακτηριστικά ενός νέου και μεγάλου κρασιού. Στη μύτη διακρίνεται η πολυπλοκότητα του χαρμανιού, όπου επικρατούν έντονα λεμόνι, αχλάδι, φλούδες πορτοκαλιού και λουλούδια. Το στόμα χαρακτηρίζεται από άψογα ισορροπημένη οξύτητα και μακριά επίγευση.

Αμπελώνας

Η Βηλάνα, το Βιδιανό, το Αθήρι και το Ασύρτικο προέρχονται από επιλεγμένους αμπελώνες του Νομού Ηρακλείου, ενώ τα αμπελοτεμάχια όπου παρακολουθούνται συναντώνται σε ύψος 400-700m. Το μικροκλίμα που συναντάμε στις ημιορεινές περιοχές των επιλεγμένων αμπελώνων, λόγω του έντονου ανάγλυφου και της διαφορετικότητας στη σύσταση του εδάφους, είναι ιδανικό για την παραγωγή ενός κρασιού με εξαιρετική φινέτσα και ταυτόχρονα έντονη έκφραση των χαρακτηριστικών αρωμάτων, κυρίως της ποικιλίας Βηλάνα, η οποία συμμετέχει με ποσοστό 85% του χαρμανιού. Η σύσταση του εδάφους είναι αργιλοασβεστώδης έως αμμώδης με έντονες κλίσεις και κυρίως βορειοδυτικό προσανατολισμό. Οι καλλιεργητικές επεμβάσεις επικεντρώνονται σε δύο άξονες: στην αύξηση, όπου κρίνεται απαραίτητο, της ωφέλιμης φυλλικής επιφάνειας και στα μικρά, αλλά και συχνά ποτίσματα στη φάση ωρίμανσης, όταν το απαιτεί η χρονιά, προς αποφυγή υδατικού stress. Ο στόχος είναι, οι ποικιλίες του χαρμανιού, εκτός από την έντονη έκφραση των τυπικών αρωμάτων τους, να διαθέτουν μια ολοκληρωμένη φαινολική ωρίμανση. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 3.300 έως 4.800 πρέμνα ανά εκτάριο και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 40hl ανά εκτάριο.

Τρύγος

Με την παρακολούθηση κατά τη διάρκεια όλης της καλλιεργητικής περιόδου των αμπελοτεμαχίων, ο τρυγητός γίνεται χειρωνακτικά, από τις 6:00 έως τις 12:00, για την αποφυγή των υψηλών καλοκαιρινών θερμοκρασιών. Η συλλογή από τον αγρό γίνεται σε κλούβες των 18 κιλών οι οποίες 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 –η κάθε ποικιλία ξεχωριστά– στο πιεστήριο με την προσθήκη ξηρού πάγου, όπου εφαρμόζεται η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης για ένα 8ωρο. Ακολουθεί στατική απολάσπωση στα γλεύκη που δεν έχουν υποστεί πίεση (πρόρογος) και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες, κατάλληλες για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της κάθε ποικιλίας. Τα γλεύκη ζυμώνουν σε ανοξειδωτές δεξαμενές όπου η θερμοκρασία δεν ξεπερνάει τους 15°C (59°F). Στη συνέχεια, μετά την αποζύμωση, οι οίνοι παραμένουν με τις οινολάσπες σε αιώρηση για 10 εβδομάδες. Ακολουθεί η δημιουργία του χαρμανιού και η σταθεροποίηση του ώστε να είναι έτοιμος για εμφιάλωση.

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