



## Άωτον | Μανδηλαριά 2019

**Τύπος** | Ερυθρός Ξηρός

**Ποικιλία** | Μανδηλαριά 80% + Cabernet Sauvignon 20%

**Περιοχή** | Κεντρική Ελλάδα, Αττική, Μεσόγεια, Παιανία.

**Κατηγορία** | Π.Γ.Ε. - Προστατευόμενη Γεωγραφικής Ένδειξης "ΑΤΤΙΚΗ".

**Αμπελώνας** | Από τους ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες 11 στρεμμάτων στις θέσεις Λιαλιούκου, Πούσι Λέδι και Φυλάκιο στην Παιανία.

**Έδαφος** | Αμμοαργυλοπυλώδες, ελαφρώς αλκαλικό.

**Κλίμα** | Μεσογειακό με ζεστά, ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες.

**Έτος φύτευσης** | 1997 (Λιαλιούκου/Πούσι Λέδι - Μανδηλαριά) και 2012 (Φυλάκιο - Cabernet Sauvignon)

**Πυκνότητα φύτευσης** | 333 φυτά ανά στρέμμα με απόσταση 2,5m x 1,2m.

**Διαμόρφωση** | Γραμμικό-αναρριχώμενο και αρδευόμενο σύστημα, με κλάδεμα σχηματισμού σε διπλό κορδόνι τύπου Royat των 6 κεφαλών (τρεις για κάθε βραχίονα) και με κλάδεμα καρποφορίας των 12 οφθαλμών (δύο για κάθε κεφαλή).

**Απόδοση** | 400 κιλά σταφύλια ανά στρέμμα (1,20 κιλά σταφύλια ανά πρέμνο).

**Τρύγος** | 2019 - Νυχτερινός τρύγος την 4η εβδομάδα του Σεπτεμβρίου.

**Οινοποίηση** | Τα σταφύλια, μετά το τέλος του νυχτερινού τρύγου και πριν την ανατολή του ηλίου, μεταφέρονται με τελάρια στο οινοποιείο, διατηρώντας τη φρεσκάδα τους και τη χαμηλή θερμοκρασία της νύχτας. Ακολουθεί ο διαχωρισμός τους από τους βόστρυχες, καθώς συγκεντρώνονται στον οινοποιητή. Εκεί παραμένουν με την βοήθεια της ψύξης για 20 ημέρες, με σκοπό την κρυσταλλοποίηση τους και την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης. Κατά το διάστημα αυτό, κάθε 24 ώρες, το 5% του ζυμώμενου γλεύκους συλλέγεται με αφαίμαξη, με σκοπό τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, καθώς μεταφέρεται στη δεξαμενή ζύμωσης. Μετά το τέλος της ζύμωσης, ο φρέσκος οίνος παραμένει για 10 μήνες με τις λεπτές οινολάσπες, εφαρμόζοντας τη μέθοδο "batonnage".

**Εμφιάλωση** | 4η εβδομάδα του Αυγούστου.

**Πώμα** | Φελλός - DIAM 5 TRADITION 44x24,2 P015 SBM

**Παραγωγή** | 4.000 φιάλες 0,75L

**Αλκοόλη** | 14,5 % by vol

**Υπολειμματικά Σάκχαρα** | 2,8 g/L

**Οξύτητα** | 7 g/L (τρυγικού οξέως)

**pH** | 3,58