



άωτον | ρετσίνα 2017

Τύπος | Λευκός Ξηρός

Κατηγορία | ΡΕΤΣΙΝΑ - Ονομασία Κατά Παράδοση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης - Π.Γ.Ε. - "ΡΕΤΣΙΝΑ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ".

Ποικιλία | 100% Σαββατιανό

Περιοχή | Παιανία, Αττική, Κεντρική Ελλάδα.

Αμπελώνες | Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 20 στρεμμάτων στα Μεσόγεια Αττικής.

Έδαφος | Αμμοαργυλοπυλώδες, ελαφρώς αλκαλικό.

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

Τρύγος | 2017 - Νυχτερινός τρύγος την 3η εβδομάδα του Σεπτεμβρίου.

Οινοποίηση | Τα σταφύλια μετά το τέλος του νυχτερινού τρύγου και πριν την ανατολή του ήλιου, μεταφέρονται με τελάρα στο οινοποιείο, διατηρώντας της φρεσκάδα τους και την χαμηλή θερμοκρασία της νύχτας. Μετά τον διαχωρισμό τους από τους βόστρυχες, μεταφέρονται στο ψυχόμενο πιεστήριο όπου πιέζονται με ήπιο τρόπο για 10 ώρες, με σκοπό την κρυσταλλοποίηση τους. Κατά το διάστημα αυτό συλλέγεται το γλεύκος, αποτελούμενο από τον πρόρογο και κάποιες επιθυμητές πιέσεις, το οποίο μεταφέρεται με την βοήθεια της βαρύτητας στις υπόγειες ανοξειδωτές δεξαμενές. Εκεί παραμένει για 24 ώρες για την προζυμωτική απολάσπωση με την μέθοδο της ψύξης. Έπειτα το καθαρό γλεύκος μεταφέρεται στις υπόγειες δεξαμενές ζύμωσης όπου η ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση στους 16°C θα ξεκινήσει και θα προστεθούν 600 γραμμάρια καθαρής ρητίνης πεύκου, προερχόμενη από το πευκοδάσος του Κουβαρά. Μετά το τέλος της ζύμωσης, ο φρέσκος οίνος μεταφέρεται στις υπόγειες δεξαμενές αποθήκευσης, όπου θα παραμείνει για τους επόμενους 8 μήνες. Κατά το διάστημα αυτό γίνεται ανάδευση του οίνου ή "batonnage".

Εμφιάλωση | 2η εβδομάδα του Ιουνίου

Αλκοόλη | 14,6 % by vol

Υπολειμματικά Σάκχαρα | 2 g/L

Οξύτητα | 7,0 g/L (τρυγικού οξέως)

pH | 3,40