

# Ξινόμαυρο

## Οίνος Ερυθρός Ξηρός

### Newlands Winery



**Χρονιά**  
2015

**Ποικιλία**  
Ξινόμαυρο 100%

**Κατηγορία**  
ΠΓΕ Χαλκιδική

**Τύπος**  
Ερυθρός Ξηρός Οίνος

**Παραγωγός**  
Akrathos Newlands Winery

#### Αμπελώνας

20 στρέμματα με φυτά ηλικίας 8 ετών. Ανατολική έκθεση, απέναντι από το Άγιο Όρος. Οι αμπελώνες δέχονται την ευεργετική επίδραση της μεσημβρινής θαλάσσιας αύρας αλλά και των δροσερών και υγρών νυχτερινών αέρηδων από τα γύρω βουνά, που ανακουφίζουν τα φυτά κατά τους θερμούς καλοκαιρινούς μήνες.

#### Έδαφος

Αμμοαργιλώδες πάνω σε σχιστολιθικό υπέδαφος.

#### Υψόμετρο

550 μέτρα.

#### Απόδοση

550 κιλά/στρέμμα.

#### Πυκνότητα φύτευσης

504 πρέμνα/στρέμμα.

#### Καλλιέργεια

Βιολογική.

#### Ημερομηνία τρύγου

1-10 Οκτωβρίου.

#### Οινοποίηση

Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

#### Ωρίμαση

Παλαίωση για 12 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια.

#### Δυναμικό παλαίωσης

8-10 χρόνια.

#### Τεχνικά χαρακτηριστικά

ABV: 12,7%

pH: 3,48

Ελεύθερο SO<sub>2</sub>: 31mg/l

Ολ. οξύτητα (τρυγικό): 5,3gr/l

Υπολ. Σάκχαρα: 2,9gr/l

Ολικό SO<sub>2</sub>: 106mg/l

#### Γευστικά χαρακτηριστικά

Λαμπερό κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Εκφραστικά και πολύπλοκα αρώματα κερασιών, βατόμουρου, τριαντάφυλλου, γλυκών μπαχαρικών αλλά και νότες φυτικότητας. Πυκνό και κομψό στο στόμα, με ζωηρή οξύτητα, εκλεπτυσμένες τανίνες και μακρά επίγευση.

#### Αρμονία

Ψητά κόκκινα κρέατα και κυνήγι, κοκκινιστά λευκά και κόκκινα κρέατα, πιάτα με μανιτάρια και ώριμα τυριά.

#### Προτάσεις σερβιρίσματος

Απολαύστε το στους 16-18°C. Προτείνεται η μετάγγιση του κρασιού μισή ώρα πριν το σερβίρισμα.