

EMPHASIS TEMPRANILLO

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

ΠΓΕ Δράμα

Ποικιλίες

Tempranillo, Single Vineyard

Τύπος

Ερυθρός, Ξηρός

Παράγεται από την ισπανική ποικιλία Tempranillo. Η λέξη προέρχεται από το ισπανικό temprano, που σημαίνει «νωρίς», μια αναφορά στο γεγονός ότι ωριμάζει γρηγορότερα από οποιαδήποτε άλλη ισπανική ποικιλία. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο στις πλαγιές του Μενοικίου όρους σε υψόμετρο 400 μέτρων, όπου διατηρούνται χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις.

Οινοποίηση

Ο σωστός προσδιορισμός της ημερομηνίας του τρύγου και της διάρκειας εκχύλισης συμβάλει στη βέλτιστη ισορροπία του αρωματικού και φαινολικού δυναμικού της ποικιλίας. Το κρασί ωριμάζει για 14 μήνες σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια και ωριμάζει για τουλάχιστον 12 μήνες στη φιάλη.

Χαρακτηριστικά

Βαθύ, πορφυρό χρώμα. Στη μύτη ξεκινάει με αρώματα από μικρά κόκκινα και μαύρα φρούτα, συνεχίζει σε ορυκτώδεις νότες και υποψίες μπαχαρικών και ινδοκάρυδου στο φόντο. Στο στόμα γεμάτο και στρόγγυλο με ικανοποιητική αίσθηση φρεσκάδας και ώριμες στιβαρές τανίνες. Επίγευση διαρκείας, έντονα φρουτώδης και με νότες βανίλιας. Θα εκτιμήσει την παραμονή στην φιάλη. Ιδανικό για μακρά παλαίωση 15 και παραπάνω χρόνων.

Θερμοκρασία Σερβίσιματος

16 - 18°C

Συνδυασμός με φαγητό

Λιπαρά κρέατα στην σχάρα, κυνήγι, παλαιωμένα κίτρινα τυριά (γραβιέρες), αλλαντικά (jamon).

Σημαντικά Βραβεία

Gold (Vinalies Internationales, Challenge International du Vin, Concours Mondial du Bruxelles, Berliner Wine Trophy) κ.ά.

