



KLADOS

19 WINERY 97

Όνομα προϊόντος:

Pink Blackbird

Ποικιλία: Κοτσιφάλι

Κατηγορία: Π.Γ.Ε. Κρήτης

Εσοδεία: 2024

Χρόνος ζωής: 2 χρόνια

Αλκοόλ: 14% vol / Οξύτητα: 6,40g/l / pH: 3,38

Υπολειπόμενα σάκχαρα: 2,5g/l

Αμπελώνας: Πεζά Ηρακλείου

Εδάφη: Αργιλώδη

Υψόμετρο: 400m

Ηλικία: 13 έτη

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Κοτσιφάλι:

Ερυθρή ποικιλία-ορόσημο του ονομαστού αμπελώνα στην Κρήτη, η οποία καθορίζει το στυλ πολλών ερυθρών ξηρών οίνων αυτής της εξαιρετικά σημαντικής οινοπαραγωγικής περιοχής του Αιγαίου πελάγους. Διαθέτει μαλακό, γλυκόπιτο και φορτωμένο με αρώματα δαμάσκηνου χαρακτήρα. Το σαρκώδες Κοτσιφάλι -που μπορεί και να χαρακτηριστεί και ως το Merlot της Κρήτης- βρίσκει όλο και συχνότερα το δρόμο του σε μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις. Συμμετέχει ωστόσο και σε χαρμάνια, με ποικιλίες όπως το Μανδηλάρι αλλά και το Syrah.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ο τρύγος γίνεται χειρονακτικά από τις 1 έως τα 10 Σεπτεμβρίου. Ο μούστος παραμένει σε επαφή με τον πολτό για 2 ώρες με σκοπό να πετύχουμε ένα απαλό ροζ χρώμα. Κλασσική ροζέ οινοποίηση λαμβάνει χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 15° C - 18° C. Όταν ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση το κρασί μεταγγίζεται και ξεκινάει αμέσως η ωρίμανση για 4 μήνες σε ιδανικές συνθήκες.



KLADOS

19 WINERY 97

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα απαλό ροζ. Πολύπλοκα αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας, εσπεριδοειδή και ανθικά αρώματα συμπληρώνουν το μπουκέτο του κρασιού. Η φρουτώδης και βοτανική γεύση, η έντονη φρεσκάδα καθώς επίσης και η τραγανή οξύτητα ξεχωρίζουν στο στόμα.

Η επίγευση είναι έντονη με μεγάλη διάρκεια. Σερβίρεται στους 9°C - 11°C και συνοδεύει άριστα θαλασσινά, κρητική κουζίνα, γεμιστά, ντολμάδες, ντάκο φασολάκια, αρακά ζυμαρικά και μια μεγάλη ποικιλία τυριών.

ΕΤΙΚΕΤΑ

The Pink Blackbird:
Η ποικιλία Κοτσιφάλι ωριμάζει αρκετά πρώιμα και έτσι είναι αγαπημένη τροφή για το πτηνό Κοτσιφός, από το οποίο παίρνει και το όνομά της. Στα αγγλικά ο Κοτσιφός μεταφράζεται σαν Blackbird.