



KLADOS
19 WINERY 27

Όνομα προϊόντος:
Pink Blackbird

Ποικιλία: Κοτσιφάλι
Κατηγορία: Π.Γ.Ε. Κρήτης
Εσοδεία: 2025

Χρόνος ζωής: 2 χρόνια
Αλκοόλ: 13.5% vol / Οξύτητα: 6,12 g/l / pH: 3,29
Υπολειπόμενα σάγγα: 1,5 g/l
Αμπελώνας: Πεζά Ηρακλείου
Εδάφη: Αργιλώδη
Υψόμετρο: 400 m
Ηλικία: 16 έτη
Στρεμματική απόδοση: 11 tn/ha

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, γλυκόπιστο 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. Κλασική ροζέ οινοποίηση λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες 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 27

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.

Πάνορμος | Ρέθυμνο | Κρήτη | Ελλάδα

T +30 28340 51 589 | F +30 28340 51 169 | M +30 697 365 48 40

info@kladoswinery.gr | www.kladoswinery.gr

N 35.417085° S 24.707394°