

Πετάλι Λιάτικο 2017

Προφίλ Παραγωγού

Ιδιοκτήτης Εταιρείας: Οικογένεια Διαμαντάκη
Οινολόγος: Διαμαντάκης Ζαχαρίας
Συνολική έκταση αμπελιών: 150 στρέμματα
Έτος ίδρυσης εταιρείας: 2007
Συνολική Παραγωγή οίνου(σε φιάλες): 120000

Περιγραφή Κρασιού/Φιλοσοφία

Η ποικιλία Λιάτικο αποτελεί μια από τις πιο πολυφυτεμένες ερυθρές ποικιλίες του Κρητικού αμπελώνα. Πρόκειται για μια ποικιλία αρκετά δύσκολη τόσο στην καλλιέργεια όσο και στην οινοποίησή της. Το Πετάλι μέσα από το ιδιαίτερο, πλούσιο αρωματικό μπουκέτο και τη μοναδική του υφή αναδεικνύει τον ασταίρευτο πλούτο του Κρητικού αμπελώνα.

Οινοποίηση

Κλασική ερυθρή οινοποίηση, εκχύλιση διάρκειας 5 – 7 ημερών, ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες ώστε να εκφραστούν τα φρουτώδη χαρακτηριστικά της ποικιλίας και η φρεσκάδα του κρασιού. Παραμονή στη δεξαμενή για 12 μήνες και έπειτα ακολουθεί η εμφιάλωση.

Ζύμωση

Δοχείο Ζύμωσης: Ανοξείδωτη δεξαμενή
Θερμοκρασία Ζύμωσης: 14-18°C

Χαρακτηριστικά Αμπελώνων

Περιοχή παραγωγής: Κάτω Ασίτες Ηράκλειο Κρήτη
Ονομασία αμπελώνων: Χανιώτης, Βορεινά
Σύσταση εδάφους: Ασβεστολιθικά
Καλλιεργητική μέθοδος: Σύστημα ολοκληρωμένης Διαχείρισης
Υψόμετρο: 350m - 550m
Απόδοση ανά στρέμμα : 700 – 1000 Kg ανά στρέμμα.
Καλλιεργητής αμπελώνων: Διαμαντάκης Ιωάννης, Διαμαντάκης Μιχάλης

Πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή

Ποικιλία: Λιάτικο
Περίοδος τρύγου: 10 Αυγούστου - 25 Αυγούστου
Πρώτη εμφιάλωση: 2017
Αριθμός παραγωγής φιαλών: 7000

Γευσιγνωσία

Κόκκινο χρώμα με κερασί ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων όπως φράουλα, δαμάσκηνο, βατόμουρο, σύκο σε συνδυασμό με νότες από μπαχαρικά όπως κανέλα, γαρύφαλλο. Μεσαίου όγκου σώμα με ισορροπημένη οξύτητα και τανίνες που δίνουν μια πλούσια και ευχάριστη υφή στο στόμα.

Σερβίρισμα/Συνοδεία

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 14-16°C και μπορεί να συνοδεύσει αλλαντικά, λιπαρά κρέατα όπως αρνί, κατσίκι, θαλασσινά, ψάρια όπως ξιφία, τόνο.

Χημική Ανάλυση

Ποσοστό αλκοόλ: 13.1%
pH: 3.58
Ανάγωνα Σάκχαρα (grams/liter): 2.2
Ολική Οξύτητα (grams/liter): 5.3

