

Diamantopetra Rose 2022

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 οινοποίηση της. Η Διαμαντόπετρα ροζέ μέσα από το ιδιαίτερο, πλούσιο αρωματικό μπουκέτο και τη μοναδική υφή αναδεικνύει τον αστέριετο πλούτο του Κρητικού αμπελώνα.

Οινοποίηση

Κλασική ροζέ οινοποίηση της γηγενούς ποικιλίας Λιάτικο με 2-3 ώρες εκχύλιση πριν την ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση που γίνεται υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Ζύμωση

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

Χαρακτηριστικά Αμπελώνα

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

Πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή

Ποικιλία: Λιάτικο
Περίοδος τρύγου: 10 Αυγούστου - 25 Αυγούστου
Πρώτη εμφιάλωση: 2022
Αριθμός παραγωγής φιαλών: 7000

Γευσιγνωσία

Απαλό ροζέ χρώμα με αρώματα φράουλας, βύσσινου και ώριμων κερασιών με πικάντικες νότες. Ισορροπημένο και πλούσιο αρωματικά στόμα, με ευχάριστη λιπαρότητα και μακρά επίγευση.

Σερβίρισμα/Συνοδεία

Συνοδεύει ψάρια-όστρακα και μεζέδες της μεσογειακής κουζίνας, σαλάτες καθώς και ήπιες γεύσεις κρεατικών.
Ιδανική θερμοκρασία σερβίρισματος 10-12 °C

Χημική Ανάλυση

Ποσοστό αλκοόλ: 12,8%
pH: 3.3
Ανάγοντα Σάκχαρα (grams/liter): 1,7
Ολική Οξύτητα (grams/liter): 6.1

Decanter World Wine Awards 2023

Διαμαντόπετρα Λιάτικο ροζέ, χάλκινο μετάλλιο

