



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ  
ΡΑΨΑΝΗΣ

## Tsantali ΡΑΨΑΝΗ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Ραψάνη  
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος  
Ποικιλίες: Ξινόμαυρο (1/3), Κρασάτο (1/3), Σταυρωτό (1/3)

### Εσοδεία 2016

#### Περιγραφή

Βαθύ ερυθρό χρώμα. Αρώματα βατόμουρου και δαμάσκηνου με διακριτικές νότες καπνού, δέρματος και γλυκόριζας. Στόμα στρογγυλό και πλούσιο με ισορροπημένη οξύτητα και μεταξένιες τανίνες. Επίμονη επίγευση.

#### Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 12.8 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λιτ) 4.93  
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λιτ) 2.6 pH 3.72

#### Διακρίσεις

TEXSOM IWA 2022 – Πλατινένιο  
Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2022 – Χρυσό (91 βαθμοί)  
Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2021 – Χάλκινο (85 βαθμοί)  
SOMMELIERS CHOICE AWARDS US 2020 – Χρυσό (91 βαθμοί)  
ROBERT PARKER's WINE ADVOCATE (Τέλος Αυγούστου 2020) – 90 βαθμοί  
TEXSOM IWA 2020 - Ασημένιο  
Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2020 - Ασημένιο  
MUNDUS VINI Spring Tasting 2019 - Ασημένιο

#### Αμπελώνας

Τοποθεσία: Ραψάνη Ολύμπου

#### Υποζώνη Β

Υψόμετρο: 250 - 500 μέτρα  
Έκθεση: Νοτιοανατολική  
Ηλικία αμπελιών: Έως 30 έτη  
Κλάδεμα: Αμφίπλευρο royat και κυπελλοειδές  
Φύτευση στο αμπέλι: Ανά ποικιλία και συγκαλλιέργεια  
Έδαφος: Αμμοπηλώδες / Υπέδαφος με σχιστόλιθο  
Οργανική ουσία: 1% - 1.5%

#### Οινοποίηση

Τρύγος: Με το χέρι από τέλη Σεπτεμβρίου έως μέσα Οκτωβρίου.  
Παραδοσιακή ζύμωση για 8-10 ημέρες σε ανοικτές τιμεντένιες δεξαμενές. Ανάδευση με το χέρι 2 ή και 3 φορές την ημέρα με στόχο την ήπια εκχύλιση. Μηλογαλακτική ζύμωση.  
Ωρίμαση: 12 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός 300 λίτρων  
Βαρέλια: 40% πρώτης χρήσης - 60% 2ης και 3ης χρήσης  
Παλαίωση: τουλάχιστον 12 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά.

