



THYMIPOULOS
VINEYARDS

ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ 2020

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Χαρμάνι των καλύτερων αμπελών του κτήματος, 45 ετών, πιστοποιημένοι βιολογικοί, από τους οποίους το 70% βρίσκονται γύρω από το χωριό του Τριλόφου σε υψόμετρο 150-250m. Το υπόλοιπο 30% προέρχεται από το χωριό της Φυτειάς σε υψόμετρο 450-650m.

ΕΛΑΦΗ

Ασβεστολιθικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε σχιστόλιθο και γρανίτη για την περιοχή του Τριλόφου. Ελαφριάς σύστασης, πετρώδη εδάφη με βάση τον σχιστόλιθο και τον γρανίτη για την περιοχή της Φυτειάς.

ΜΙΚΡΟΚΑΙΜΑ

Το κλίμα στην ζώνη χαρακτηρίζεται ως θερμό-ηπειρωτικό με τους ανέμους από την θάλασσα αλλά και από το όρος Βέρμιο από την άλλη να παίζουν καταλυτικό ρόλο κατά την περίοδο της ωρίμανσης, διατηρώντας τις θερμοκρασίες των σταφυλιών σε χαμηλά για την εποχή επίπεδα αλλά και ταυτοχρόνως υγιή. Οι υψηλού υψομέτρου

αμπελώνες διατηρούν ακόμα χαμηλότερο μέσο όρο θερμοκρασιών λόγω της μεγαλύτερης διαφοράς θερμοκρασίας μεταξύ μέρας και νύχτας αλλά και των ψυχρότερων αλλά και ισχυρότερων ανέμων.

ΤΡΥΓΟΣ

20 Σεπτεμβρίου -
10 Οκτωβρίου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η εκχύλιση διαρκεί για 40 μέρες με 40% ολόκληρων, άσπαστων τσαμπιών (whole cluster). Η ζύμωση ξεκινάει με γηγενείς ζύμες και διαρκεί για 2 έως 3 μήνες.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Δρύινα γαλλικά βαρέλια (500lt), 2ης - 3ης χρήσης για 18 μήνες

ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ:
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ, ΞΗΡΟΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ:
Π.Ο.Π. ΝΑΟΥΣΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
100% ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΑΛΚΟΟΛ:
13,5%

