



MESSARĒA
WINERY



ΑΛΚΑΡ Ποταμίσι 2022

Η σοδειά

Η χρονιά του 2022 χαρακτηρίζεται από πολύ καλής ποιότητας συγκομιδή. Αναλυτικότερα, ο χειμώνας ήταν κρύος με φυσιολογικές για την εποχή θερμοκρασίες. Σημειώθηκαν σημαντικές χιονοπτώσεις την τελευταία εβδομάδα του Ιανουαρίου. Η μέτρηση των βροχοπτώσεων από τον Σεπτέμβριο του 2021 έως και τον Σεπτέμβριο του 2022 έδειξε 280mm.

Αν και οι άνεμοι ήταν ισχυροί καθ' όλη την διάρκεια του έτους κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού η ένταση τους ήταν μειωμένη σε σχέση με προηγούμενες χρονιές.

Καθ'όλη την βλαστική περίοδο οι γενικότερες συνθήκες που επικράτησαν ήταν ιδιαίτερα ευνοϊκές με αποτέλεσμα να έχουμε μια ομαλή και ομοιόμορφη ανάπτυξη των φυτών σε όλα τα στάδια. Σημειώθηκαν έντονες βροχές μέσα στο τελευταίο δεκαήμερο του Αυγούστου που όμως δεν επηρέασαν την ποιότητα των σταφυλιών.

Ο τρύγος ξεκίνησε στις 12 Σεπτεμβρίου.

Το παραγόμενο γλεύκος ήταν ήπιας αρωματικής έντασης με φινετσάτη δομή στο στόμα και υψηλές οξύτητες.

Ο αμπελώνας

Τοποθεσία: επιλογή αμπελώνων από τα χωριά Φαλατάδος Μυρσίνη και Μέση

Υψόμετρο: 350-400m

Έδαφος: κυρίως αμμόδες προερχόμενο από την αποσάθρωση γρανιτών

Η ποικιλιακή σύνθεση

100% Ποταμίσι Λευκό
ΠΓΕ Κυκλάδες

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 12,9%
Ολική Οξύτητα: 6,2 g/l
Σάκχαρα: 1,3 g/l
pH: 3,37

Η οινοποίηση

Τα σταφύλια μαζεύτηκαν με το χέρι και πιέστηκαν σε πνευματικό οριζόντιο πιεστήριο χωρίς αποβοστρίχωση. Ο παραγόμενος μούστος ζύμωσε σε τιμμεντένιες δεξαμενές σε θερμοκρασίες μεταξύ 17-19°C. Εν συνεχεία το κρασί παρέμεινε με τις οινολάσπες του για 9 μήνες στις τιμμεντένιες δεξαμενές.

Γευστική περιγραφή

Λαμπερό υποκίτρινο χρώμα, με αρώματα αχλαδιού, αγκοκλήματος και φασκόμηλου με δροσιστική οξύτητα. Στόμα μέτριου όγκου, ευχάριστο με υφάλμυρη γεύση. Επίγευση που διαρκεί και ισορροπεί με την φυσική ταννικότητα της ποικιλίας.