



# ΑΛΚΑΡ Ποταμίσι 2023

## Η σοδειά

Η χρονιά του 2023 χαρακτηρίζεται από εξαιρετικά καλής ποιότητας συγκομιδή με μειωμένες ποσότητες κατά 20 % σε σχέση με πέρυσι.

Αναλυτικότερα, ο χειμώνας ήταν σχετικά ήπιος με φυσιολογικές για την εποχή θερμοκρασίες. Οι δυνατότερες βροχοπτώσεις σημειώθηκαν τους μήνες Ιανουάριο μέχρι και Μάρτιο με αποκλιμάκωση έως τον Ιούνιο. Συνολικά είχαμε 260 mm.

Οι άνεμοι ήταν ισχυροί καθ' όλη την διάρκεια του έτους.

Ζεστότερος μήνας ήταν ο Ιούλιος όπου και σημειώθηκαν δυο καλοκαιρινοί καύσωνες 15 και 23 Ιουλίου. Αποτέλεσμα αυτού του φαινομένου ήταν η μείωση του φορτίου ανά πρέμνο.

Η έναρξη τρύγου σημειώθηκε την 10η Σεπτεμβρίου.

Το παραγόμενο γλεύκος έδωσε μούστους έντονα αρωματικούς με γεμάτο στόμα και μέτριες προς υψηλές οξύτητες.

## Ο αμπελώνας

**Τοποθεσία:** επιλογή αμπελώνων από τα χωριά Φαλατάδος Μυρσίνη και Μέση

**Υψόμετρο:** 350-400m

**Έδαφος:** κυρίως αμμώδες προερχόμενο από την αποσάθρωση γρανιτών

## Η ποικιλιακή σύνθεση

100% Ποταμίσι Λευκό  
ΠΓΕ Κυκλάδες

## 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 7 μήνες στις τιμμεντένιες δεξαμενές ενώ το 5% ωρίμασε σε νέα δρύινα βαρέλια.

## Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 13,2%  
Ολική Οξύτητα: 4,8 g/l  
Σάκχαρα: 1,4 g/l  
pH: 3,52

## Γευστική περιγραφή

Ανοιχτό κίτρινο χρώμα, με αρώματα γκρέιπ φρουτ, αχλαδιού και ώριμου κορόμηλου. Άνηθ σπάρτου και βοτανικές νότες δίκταμου. Το στόμα είναι ισορροπημένο ευχάριστα λιπαρό με δροσιστική οξύτητα και χαρακτηριστική ορυκτότητα. Επίγευση με ένταση αρωμάτων που διαρκούν.