ΤΕΧΝΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ

ΟΙΝΟΣ:	ΤΣΑΠΟΥΡΝΑΚΟΣ ΡΟΖΕ	**ΣΟΔΕΙΑ:**	2024
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ:	ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ		
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ:	ΠΓΕ ΒΕΛΒΕΝΤΟ		

ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ:	ΕΛΛΑΔΑ
ΠΕΡΙΟΧΗ:	ΒΕΛΒΕΝΤΟ
ΠΟΣΟΣΤΟ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ:	ΤΣΑΠΟΥΡΝΑΚΟΣ 100% (Cabernet franc)
ΤΥΠΟΣ:	ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΥΨΟΜΕΤΡΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ:	320-m
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ:	ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝ
ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ	Το κτήμα Βογιατζή βρίσκεται στο Βελβεντό, Κοζάνης ανάμεσα στους πρόποδες των Πιερίων και την τεχνητή λίμνη του Πολυφύτου. Οι αμπελώνες βρίσκονται δίπλα από την λίμνη και καλλιεργούνται βιολογικά. Ο αμπελώνας είναι γραμμικός με κλάδεμα διπλό κορδόνι Royal. Τα εδάφη έχουν αργυλώδη σύστασης. Η στρεμματική απόδοση δεν ξεπερνά τα 800 κιλά/ στρέμμα. Ο Τσαπουρνάκος φτάνει στο στάδιο ωρίμανσης στα τέλη Σεπτεμβρίου με υψηλή συγκέντρωση σακχάρων. Για την παραγωγή του ροζέ οίνου γίνεται μια πρώιμη συγκομιδή των σταφυλιών περίπου στα Σεπτεμβρίου.
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:	Άμεση πίεση και τράβηγμα του γλεύκους με ολιγόωρη έως ελάχιστη παραμονή του με τα στέμφυλα. Στη συνέχεια γίνεται στατική απολάσπωση και ζύμωση του γλεύκους σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16 έως 18 ο C.
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:	Λαμπερό ανοιχτό χρώμα. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων όπως φράουλα, κεράσι με νότες φυτικότητας και βοτάτων. Ένα κρασί με μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα, ευχάριστη αρωματική ένταση στο στόμα και δροσερή επίγευση που τονίζει τον χαρακτήρα της ποικιλίας.
ΑΛΚΟΟΛΗ	14 % vol
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	4,8 (gr/L) τρυγ. οξέος
Ph:	3,48
ΣΑΚΧΑΡΑ	1,5 gr/L