



Τσιγκέλω

Τεχνικές πληροφορίες

Ποικιλία: 100% Τσιγκέλω (Μαυροδάφνη)
Αμπελουργική ζώνη: Πλαγιές Αιγιάλειας
Κατηγορία: ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιάλειας

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός
Εσοδεία: 2019
Αλκοόλ: 12,0%

Σάκχαρα: <1 g/L
Ολική οξύτητα: 5,4 g/L
pH: 3,50

Αμπελώνες

Τσιγκέλω ονομάζεται η ποιοτική παραλλαγή της ποικιλίας Μαυροδάφνη. Αυτόχθονη ποικιλία στην περιοχή, η Τσιγκέλω καλλιεργείται στις Δάφνες και στους Πετσάκους σε υψόμετρο 500–650 μ. Πρόκειται για φτωχά εδάφη ιδανικής μηχανικής σύστασης, που στραγγίζουν καλά. Όλες οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται με τα χέρια και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 50hl/ha.

Οινοποίηση

Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Το 2019 πραγματοποιήθηκε στις 12 Σεπτεμβρίου σε εξαιρετικές κλιματολογικές συνθήκες. Τα σταφύλια έφτασαν στο οινοποιείο υγιή και σε άριστη ωριμότητα. Μετά από διαλογή της πρώτης ύλης και ελαφρύ σπάσιμο των σταφυλιών, πραγματοποιήθηκε προζυμωτική εκχύλιση στους 8–10°C για 3 ημέρες έτσι ώστε να αξιοποιηθεί καλύτερα το αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας. Έπειτα, η εκχύλιση συνεχίστηκε για ακόμα περίπου μια εβδομάδα σε θερμοκρασίες 15–20°C παράλληλα με την αρχή της ζύμωσης. Μετά την αλκοολική ζύμωση, ακολούθησε η μηλογαλακτική ζύμωση και, στη συνέχεια, το κρασί ωρίμασε κατά 80% σε χειροποίητους πήλινους αμφορείς και 20% σε παλιά δρύινα γαλλικά βαρέλια για περίπου πέντε μήνες. Τέλος, εμφιαλώθηκε αφιλόηρο. Σε όλα τα στάδια της οινοποίησης, από την παραλαβή του

σταφυλιού μέχρι και την εμφιάλωση, αξιοποιείται η φυσική ροή της βαρύτητας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Βαθυκόκκινο χρώμα με βιολετί ανταύγειες και έντονα αρώματα φρέσκων κόκκινων και μαύρων φρούτων (πετροκέρασου, κράνου, μούρων) και βοτάνων (δάφνης, ευκάλυπτου, μέντας) που γλυκαίνουν με την επίδραση των αρωμάτων της μηλογαλακτικής ζύμωσης (βανίλια, πικρή σοκολάτα). Στο στόμα μεστό και κομψό, με πολλές μαλακές και καλά δουλεμένες τανίνες και μακρά επίγευση. Συνοδεύει άριστα ψητά κρέατα, φτερωτό κυνήγι, κοκκινιστά και λαδερά πιάτα με μελιτζάνα, σολομό και τόνο ψητό, ποικιλίες αλλαντικών και τυριών. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 16–18°C.