

ODRYSIA NARİNCE '19



— Üretim

Tüm salkım halinde press edildi. 14-16 C'de fermente edilip 3 ay boyunca sur-lie tekniği ile tortusu üzerinde olgunlaştı. Nazik ve çapraz-akışlı filtrasyondan geçti ve doğal sedimentasyon uygulandı. Herhangi bir inceltici madde ya da enzim kullanılmadan üretildi.



Tadım Notu

Burunda; limon ve portakal çiçeği, damakta ise; narenciye ve taze kayısı ve çiçeksi aromalar ile orta bitişli ve dengeli asiditesi ile ferahlatıcı bir şarap.



Parsel

Gri Beyaz Narince parselleri



Üzüm Çeşidi

%100 Narince

— Üretici Notu (Hasat Bilgileri)

Çok nadir şartların bir araya geldiği 2019 yılı zorlu bir sezon olsa da Arcadia Bağları'nın en iyi rekoltelerinden biri olarak tarihimizde yerini aldı.

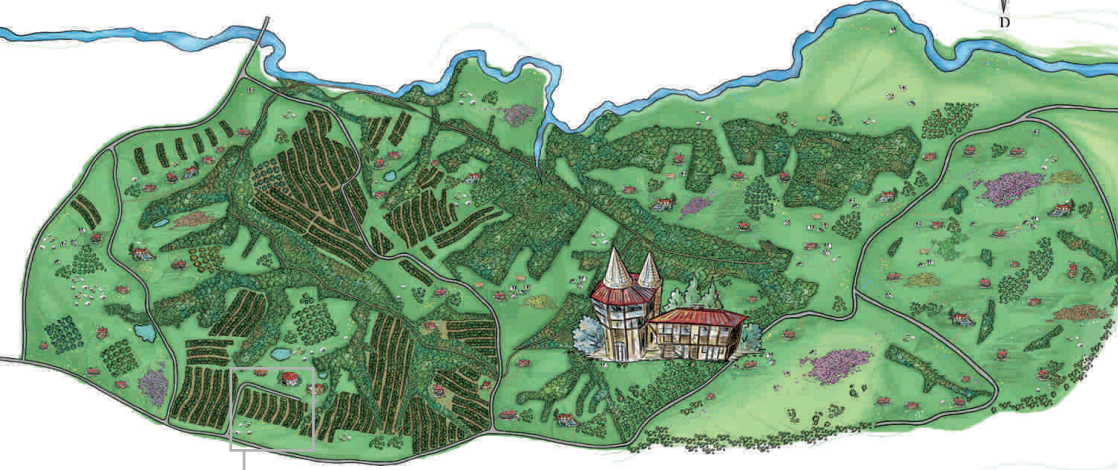
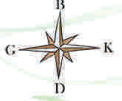
Normal yıllık ortalamasının çok altında, yalnızca 184,2 mm olarak gerçekleşen yıllık yağışın kış ve ilkbahar aylarında eşit dağılması sayesinde su stresi hafif atlatıldı. Çok konsantrasyonlu küçük taneler, Eylül ayında 20 derece civarı seyreden ortalama sıcaklık ile mükemmel fenolik olgunluğa erişti. Her yıl 20-25 Nisan haftasında yaşanan ilkbahar geç donları çok hafif ve herhangi bir kayıp vermeden geçirdik. Diri ve aromatik beyazların tatmaya başladığımız bu özel rekoltenin dengeli, güçlü ama zarif kırmızıları da uzun yıllar mahzenlerimizde ve kadehlerimizde olacağına benzer.

— Teknik Bilgiler

Alkol: %13,5 **pH:** 3,41 **Asitlilik (g/l):** 3,91 **Şeker(g/l):** 0,79

Önolog: *Dr. Andrea Paoletti*

Dip Not: Şarabın aromaları olgunlaşp gelişikçe tadım notları da doğal olarak değişiklik gösterecektir.



Gri Beyaz Parseli

Tarihi Şarap Yolu'nun geçtiği topraklarda, Istranca dağlarının altında uzanan vadide, 150 metre rakımda dikili Arcadia Bağları, Trakya'nın tam orta noktasında, karasal iklim özellikleri gösteren, gece gündüz sıcaklık farklarının yüksek olduğu bir konumda yer alıyor. Bölgenin özel lezzetlerini içime kadar koruyan şaraplar, bağların kurulumundan üretim süreçlerinin seçimine kadar her aşamada hassas, minimum müdahale ile, dikiminden bu yana sürdürülebilir bağcılık yöntemleri ile bakılan Arcadia Bağlarının üzümleri ile üretiliyor. Yani tam anlamıyla bir "şato tipi" üretim yapılıyor.

Yol yapmayan üzümler, şaraphane'de de yorulmuyor: binanın özel tasarımı sayesinde üzümler sadece yerçekimiyle, pompa ve benzeri mekanik yöntemler kullanılmadan işleniyor, ve en saf haliyle bağında şişeleniyor. Arcadia Şarapları her zaman en yüksek kalite prensibiyle üretiliyor.

Istranca dağlarının altında uzanan vadide 200 hektarlık bir arazide bağları, şato tipi üretim hanesi, meyve bahçeleri, bostanları, meşe koruları ve irili ufaklı çiftlikleri ile doğa içinde bir gastronomi merkezi olarak tasarlanan Arcadia Bağları'nda bir de Bakucha Vineyard Hotel ve Spa isimli otelimiz var.

Tadım Notlarım:
