



Παλαιωμένο Τσίπουρο Μαρκόγιαννη

Aged Tsipouro Markogianni



Ποικιλίες: Ροδίτης, Μαυρούδι, Refosco και ασπρούδες
Αμπελώνες: Θέση “Κόβιτσα” Γραϊκα, Σκιλλουντία Ολυμπίας στο Δήμο
Ανδρίτσαινας Κρεστένων, στο νομό Ηλείας.

Ηλικία φυτών: 25 έτη

Κυρίαρχοι τύποι εδάφους: αργιλοπηλώδες

Ημερομηνία Τρύγου: 20 & 21-9-2017

Αλκοολικός τίτλος: 40%

Παραγωγή Τσίπουρου: Επιλεγμένα στέμφυλα του πολυποικιλιακού
οικογενειακού αμπελώνα (κυρίως ροδίτη, μαυρούδι, refosco και
ασπρούδες) μετά την οινοποίηση για την παραγωγή οίνων ποιότητας,
ζυμώνουν ελεγχόμενα ενώ στη συνέχεια διασφαλίζεται η άριστη
διατήρησή τους επίσης σε ελεγχόμενο περιβάλλον μέχρι και το χρόνο
απόσταξης. Η αργή απόσταξη, οι σωστοί διαχωρισμοί,
η γνώση και η εμπειρία τόσο του ποιοτικού δυναμικού των ποικιλιών
των στεμφύλων που αποστάζονται όσο και της ίδιας της
διαδικασίας της απόσταξης σε συνάρτηση με την εξαιρετικής ποιότητας
πρώτη ύλη είναι οι παράμετροι ποιότητας
που επισφραγίζουν τη προσωπικότητα του τσίπουρου Μαρκόγιαννη.
Ο χρόνος ωρίμανσης (περίπου 30 μήνες), η επιλογή των βαρελιών
(κατασκευή, βαθμός χρήσης, όγκος) καθώς και η διαδικασία
παραγωγής του τσίπουρου πριν την παλαίωση όπως περιγράφηκε
παραπάνω αποτελούν τους συντελεστές διαμόρφωσης του
“παλαιωμένου τσίπουρου Μαρκόγιαννη”.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Αρώματα ώριμων φρούτων, σταφίδας
και ξηρών καρπών όπως επίσης και οι έντονες νύξεις βανίλιας και
σοκολάτας αποτελούν το επιστέγασμα της πολύμηνης παραμονής του
στα ξύλινα βαρέλια.

Η επίγευση είναι διαρκής, εντυπωσιακή με το αρωματικό δυναμικό
να παραμένει σε ισχύ επι μακρόν.

Varieties: Roditis, Mavroudi, Refosco and Asproudes
Vineyards: Vineyard “Covitsa” Greka, Skillountia Olympias, in the
Municipality of Andritsena-Krestenon in Ilia.

Age of vines: 25 years

Predominant type of soil: Clay loam

Harvest : 20 & 21 -9-2017

Alcohol: 40%

Tsipouro production: Selected grape marc coming from the
multi-variety family vineyard (mainly indigenous varieties
such as Roditis, Mavroudi, Refosco and Asproudes)
are introduced after vinification for the production of quality wines.
Controlled fermentation of grape marc is achieved while their
excellent preservation is ensured in a controllable environment up
to the perfect time of distillation.

Certain qualities such as slow distillation, right classification,
knowledge and experience concerning the qualitative potential of
grape variety as well as the procedure of distillation itself along
with the excellent quality of grape marc seals the personality of
Markogiannis Tsipouro.

Ageing time about is 30 months - the choice of barrels (the way
they are constructed and their frequent use) as well as the
procedure followed of Tsipouro production before maturation
as it was described above constitute the main contributors
of elaboration of the Aged Tsipouro of Markogianni.

Tasting notes: Bright golden-yellow color, aromas of ripened
dried fruit, raisins, nuts, and chocolate, as well as distinctive
chocolate and vanilla flavors, certify their multi-month keeping in
the oak barrels.

The aftertaste is consistent and impressive with a distinct
persistent Aroma.