



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2012

Όνομα:	ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2012
Τύπος:	Ερυθρός ξηρός
Κατηγορία:	ΠΟΠ Νάουσα
Προέλευση:	Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Γιαννακοχώρι
Ποικιλιακή σύνθεση:	Ξινόμαυρο 100% (παλαιά κλήματα)
Ωρίμανση:	16 μήνες παλαίωση σε δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων για το 90% του χαρμανιού. Το 10% εξελίσσεται σε δεξαμενή. Αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για ακόμη 6 μήνες
Δυνατότητα παλαίωσης:	10-15 έτη
Χαρακτήρας:	Μοναδική αρωματική πολυπλοκότητα με διακριτή οξύτητα και πλούσιες τανίνες. Απόχρωση βύσινου, μπουκέτο με νότες κόκκινων φρούτων και καπνού, μακρά επίγευση με νότες τρούφας.
Συσκευασίες:	750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml



Αμπελώνας

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται σε υψόμετρο 230-320μ., στους πρόποδες του ανατολικού Βερμίου. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από άφθονες βροχές το χειμώνα και την άνοιξη, ενώ τα καλοκαίρια από ήπια ξηρασία. Το έδαφος αποτελεί ένα μωσαϊκό ποικίλων τύπων με μέτριες κλίσεις και πανοραμικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση 500 στρεμμάτων περίπου, χωρίζεται σε 30 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα. Για τη Ράμνιστα επιλέγονται Ξινόμαυρα από τεμάχια ελαφριά αμμοπηλώδη με σχετικά χαμηλό pH.

Οινοποίηση

Η διαλογή του Ξινόμαυρου αποτελεί πολύ σημαντικό σημείο για την ποιότητα του τελικού προϊόντος, αφού εκτός από τη μεγάλη ευαισθησία στο βοτρυτή, η ποικιλία έχει κάποιες χρονικές σεβαστά ποσοστά ραγών όχι καλά χρωματισμένων. Για το λόγο αυτό, η διαλογή ξεκινάει από το αμπέλι και ολοκληρώνεται στις δύο τράπεζες διαλογής πριν την πλήρωση των δεξαμενών.

Στην πρώτη ύλη της Ράμνιστας ασκούμε περίοδο προζυμωτικής εκχύλισης 6 ημερών. Οι θερμοκρασίες ζύμωσης των δεξαμενών δεν ξεπερνούν τους 25°C, ενώ το 70% της πρώτης ύλης ζυμώνει σε κλασικούς οινοποιητές και το 30% σε ανοιχτές δεξαμενές εφοδιασμένες με αυτόματο έμβολο (riégeage). Το 20% του κρασιού πραγματοποιεί τη μηλογαλακτική ζύμωση στα βαρέλια. Τα υποψήφια συστατικά του χαρμανιού της Ράμνιστας παντρεύονται τον 5-6 μήνα παλαίωσης τους, με συνολικό χρόνο παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια τους 18 μήνες. Τα βαρέλια είναι γαλλικής και, σε μικρότερο ποσοστό, αμερικάνικης ξυλείας με 25% νέο ξύλου και 25% βαρέλια 500 λίτρων.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός:	13,4 %
Ολική οξύτητα:	6,0 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH):	3,35
Σάκχαρα:	3,0 gr/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Αρώματα ώριμης φράουλας, κερασιάς και μαύρου πιπεριού σε συνδυασμό με πικάντικες νότες γλυκόριζας και τζίντζερ τόσο από την ποικιλία όσο και από την παλαίωση στο βαρέλι, στιβαρές τανίνες που προσφέρουν στέρεη δομή και ένα φρουτώδες τελείωμα με μεγάλη διάρκεια, συνθέτουν μια τυπική έκφραση του Ξινόμαυρου από μια εξαιρετική χρονιά.

