



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2012

Όνομα:	ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2012
Τύπος:	Ερυθρός Ξηρός
Κατηγορία:	ΠΓΕ Ημαθία
Προέλευση:	Αμπελοτεμάχιο #5 του κτήματος στο Γιανακχώρι
Ποικιλιακή σύνθεση:	Ξινόμαυρο 87%, Syrah 13%
Ωρίμανση:	22 μήνες παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια 225lit και 6 μήνες αναγωγική παλαίωση στη φιάλη
Δυνατότητα παλαίωσης:	10-12 έτη
Χαρακτήρας:	Συμπυκνωμένο γευστικά ερυθρό κρασί. Η μεστότητά του οφείλεται στην επιλογή της πρώτης ύλης, καθώς και στην αναζήτηση νέων τεχνολογικών παρεμβάσεων. Αυτή η γευστική έκφραση Ξινόμαυρου δίνει τη δυνατότητα γαστρονομικών συνδυασμών υψηλής έντασης.
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 μικροκλίμα 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 Διάπορο επιλέγεται το Ξινόμαυρο από την καρδιά του αμπελοτεμαχίου 5. Το έδαφος διαθέτει σημαντική κλίση (20%), ενώ είναι αργιλοπηλώδες με υψηλό pH. Η απόδοση των πρέμνων σε αυτό το τεμάχιο δεν ξεπερνά τα 650 kg/στρ, με το φορτίο να χαρακτηρίζεται από αραιοραγία, μικροραγία και ενίοτε από απουσία γιγάρτων στη ράγα.

Οινοποίηση

Η πρώτη ύλη υφίσταται προζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών σε θερμοκρασία 8-10°C και σε πλήρως αντιοξειδωτικό περιβάλλον. Η ζύμωση, η οποία διαρκεί 10-15 ημέρες, γίνεται σε ανοιχτές δεξαμενές εφοδιασμένες με αυτόματο έμβολο rigeage. Η θερμοκρασία της αλκοολικής ζύμωσης συντηρείται στους 23-26°C και σ'αυτά τα επίπεδα παραμένει για μεταζυμωτική εκχύλιση 10-12 ημερών. Η συγκεκριμένη διαδικασία οινοποίησης έχει ως στόχο την όσο το δυνατό γρηγορότερη σταθεροποίηση του χρώματος του Ξινόμαυρου και το «μαλάκωμα» των τανινών του. Η μηλογαλακτική ζύμωση γίνεται σε 100% καινούρια γαλλικά βαρέλια, τα οποία προσφέρουν μικροοξυγόνωση, ενώ παράλληλα εφαρμόζεται πρόγραμμα τακτικού batonnage. Το κρασί παραμένει σε καινούρια γαλλική δρυ καθ' όλη τη διάρκεια της παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός:	14,3%
Πτητική οξύτητα:	0,7 g/lit
Ολική οξύτητα:	6,4 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH):	3,38
Σάκχαρα:	3,1 gr/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Αρχικά η μύτη κυριαρχείται από αρώματα δρυός και μπαχαρικών, σύντομα, ωστόσο, το κρασί ανοίγει για να προσφέρει γοητευτικά αρώματα φράουλας και τριαντάφυλλου. Η Διάπορος του 2012 είναι μια τυπική έκφραση ενός εξαιρετικού Ξινόμαυρου, με στιβαρή δομή, παρατεταμένη επίγευση, που αφήνει στο στόμα αρώματα μπαχαρικών, και εντυπωσιακή δυνατότητα παλαίωσης.

