



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ 2013



Όνομα: ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ 2013

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Ημαθία

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Γιανακοχώρι, και συγκεκριμένα τα τεμάχια 19, 23 και 27 για το Syrah, το Merlot και το Ξινόμαυρο, αντίστοιχα

Ποικιλιακή σύνθεση: Syrah 60%, Merlot 30%, Ξινόμαυρο 10%

Ωρίμανση: 16 μήνες σε βαρέλια 225 λίτρων – περαιτέρω αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για ακόμη 6 μήνες

Δυνατότητα παλαίωσης: 12-15 έτη

Χαρακτήρας:

Συσκευασίες: 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000 ml

Αμπελώνας

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται σε υψόμετρο 230-320 μ., 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 έχει αργιλοασβεστώδη έως αμμοαργιλοπηλώδη σύσταση, μέτριες κλίσεις και κυρίως νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση 500 στρεμμάτων περιπου, χωρίζεται σε 30 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα.

Ειδικότερα, για τις Δύο Ελιές επιλέχθηκαν το Syrah που καλλιεργείται στα ελαφριά όξινα εδάφη του τεμαχίου 19, το Merlot που καλλιεργείται στα ασβεστούχα αμμοπηλώδη εδάφη του τεμαχίου 23 και το Ξινόμαυρο που καλλιεργείται στα αργιλοασβεστώδη εδάφη του τεμαχίου 27. Όλα τα τεμάχια έχουν νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 350 έως 400 πρέμνα ανά στρέμμα και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 600 κιλά ανά στρέμμα.

Οινοποίηση

Βασικός στόχος του οινοποιού είναι καταρχήν να αναδείξει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα που χαρίζει στην κάθε ποικιλία το αμπελοτόπι του Κτήματος και τελικά να δημιουργήσει ένα μοναδικό κρασί παντρεύοντας τα επιμέρους χαρακτηριστικά τους. Ο προσανατολισμός των Δύο Ελιών προσδιορίζεται από τον φαινοτικό όγκο του Merlot, τη βελούδινη επίγευση και το μεσογειακό μπουκέτο του Syrah καθώς και τον αρωματικό χαρακτήρα του Ξινόμαυρου.

Έτσι, μετά την επιλογή των αμπελοτεμαχίων και τον αυστηρό έλεγχο των σταφυλιών στην τράπεζα διαλογής, εφαρμόζεται προζυμωτική εκχύλιση 5-7 ημερών στους 11-12° C σε αντιοξειδωτικό περιβάλλον για την κάθε ποικιλία χωριστά, καθώς κάθε μία έχει διαφορετική ημερομηνία ωρίμανσης. Στη συνέχεια, το Merlot ζυμώνει στους 29-30° C, ενώ οδηγείται και σε μεταζυμωτική περίοδο εκχύλισης 3-4 ημερών. Αντιθέτως, το Syrah ζυμώνει στους 22-24° C και οδηγείται γρήγορα σε νέα βαρέλια προκειμένου να ολοκληρώσει τη μηλογαλακτική ζύμωση. Το Ξινόμαυρο ζυμώνει στους 22° C σε ανοιχτές δεξαμενές και ανακυκλώνεται με τη μέθοδο του rigeage, με στόχο την αποφυγή του σπασίματος των κουκουτσιών, που είναι η πηγή των δυσάρεστων τανινών, ενώ το τράβηγμα από τα στέμφλα γίνεται προ του τέλους της αλκοολικής ζύμωσης.

Ακολουθεί η παλαίωση σε δρύινα γαλλικά και αμερικάνικα βαρέλια των 225 λίτρων με ποσοστό νέου ξύλου 30%.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 15,0 %
Πτητική οξύτητα: 0,65 g/lit
Ολική οξύτητα: 5,7 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH): 3,5
Σάκχαρα: 2,8 gr/lit
Ελεύθερα / Ολικά θειώδη: 20 / 69 mg/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Βαθύ κόκκινο στην όψη, με έναν πληθωρικό αρωματικό χαρακτήρα, συνδυασμό από νότες καπνού, βανίλιας και καραμέλας, που ξεχωρίζουν επάνω σε ένα φόντο από ώριμα κόκκινα φρούτα και σοκολάτα. Το γεμάτο στόμα διαθέτει όγκο, πλούσια δομή, αλλά και μια νόστιμη οξύτητα, που καταλήγει σε μια παρατεταμένη, πικάντικη επίγευση.

