



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΜΠΛΕ ΑΛΕΠΟΥ 2013



Όνομα: ΜΠΛΕ ΑΛΕΠΟΥ 2013

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Ημαθία

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του κτήματος στο Γιανακοχώρι, και συγκεκριμένα τα τεμάχια 1 και 2 για το Syrah, 24 για το Merlot, 9 για το Ξινόμαυρο και 6 για τις υπόλοιπες

Ποικιλιακή σύνθεση: Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon

Ωρίμανση: 14 μήνες σε καινούρια βαρέλια 225 lt για την κάθε ποικιλία ξεχωριστά, επιπλέον 4 μήνες σε καινούρια βαρέλια 225 lt για το σύνολο του χαρμανιού – αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για ακόμη 6 μήνες

Δυνατότητα παλαίωσης: 12-15 έτη

Χαρακτήρας:

Συσκευασίες: 750 ml, 1500 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 έχει αργιλοασβεστώδη έως αμμοαργιλοπηλώδη σύσταση, μέτριες κλίσεις και κυρίως νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση των 500 στρεμμάτων περίπου, χωρίζεται σε 30 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα. Ειδικότερα, για την Μπλε Αλεπού επιλέχθηκαν το Syrah που καλλιεργείται στα ασβεστούχα αμμοπηλώδη εδάφη του τεμαχίου 1 και 2, το Merlot που καλλιεργείται στα ασβεστούχα αμμοπηλώδη εδάφη του τεμαχίου 24 και το Ξινόμαυρο που καλλιεργείται στα αργιλοασβεστώδη εδάφη του τεμαχίου 9. Όλα τα τεμάχια έχουν νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 350 έως 400 πρέμνα ανά στρέμμα και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 800 κιλά ανά στρέμμα.

Οινοποίηση

Βασικός στόχος του οινοποιού είναι να αναδείξει τις δυνατότητες που έχει το terroir του Κτήματος για τη δημιουργία κρασιών παγκόσμιας κλάσης. Για το σκοπό αυτό, το χαρμάνι της Μπλε Αλεπούς γίνεται με επιλογή από τα καλύτερα δείγματα των βασικών ποικιλιών που καλλιεργούνται στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη με κριτήριο τα τεχνικά τους χαρακτηριστικά, όπως η οξύτητα, ο αλκοολικός και ο φαινολικός βαθμός, η χρωματική και αρωματική ένταση.

Έτσι, μετά την επιλογή των αμπελοτεμαχίων και τον αυστηρό έλεγχο των σταφυλιών στην τράπεζα διαλογής, εφαρμόζεται η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης στους 9-10° C, για 5 έως 7 μέρες σε αδρανές περιβάλλον χωρίς οξυγόνο, και για την κάθε ποικιλία χωριστά, καθώς κάθε μία έχει διαφορετική ημερομηνία ωρίμανσης. Στη συνέχεια, το Merlot ζυμώνει στους 27-28° C, ενώ ακολουθεί μεταζυμωτική εκχύλιση 8-15 ημερών. Το Ξινόμαυρο ζυμώνει στους 22° C, σε ανοιχτές δεξαμενές. Παράλληλα γίνεται ανακύκλωση με τη μέθοδο του rigeage, με στόχο την αποφυγή του σπασίματος των κουκουτσιών, που είναι η πηγή των δυσάρεστων τανινών. Το τράβηγμα από τα στέμφυλα γίνεται προ του τέλους της αλκοολικής ζύμωσης.

Ακολουθεί η παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 και 500 lt με ποσοστό νέου ξύλου 100%.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 15%
Πτητική οξύτητα: 0,68 g/lit
Ολική οξύτητα: 5,9 g/lit
Ενεργός οξύτητα (pH): 3,43
Σάκχαρα: 2,8 gr/lit
Ελεύθερα / Ολικά θειώδη: 28 / 100 mg/lit

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ένα κρασί με έντονο κόκκινο χρώμα και σύνθετο χαρακτήρα, που συνδυάζει αρώματα βανίλιας, σοκολάτας και δρυός από το βαρέλι, με νότες από φρούτα των δάσους και πικάντικα μπαχαρικά. Το στόμα διαθέτει όγκο, στιβαρές τανίνες και έναν παχύ χαρακτήρα που ισορροπεί με τη φίνια οξύτητα. Η παρατεταμένη επίγευση του κρασιού αφήνει στο στόμα αρώματα φρούτων, πιπεριού και κανέλας.

