



KYP·GIANNH

## ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ 2013



**Όνομα:** ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ 2013

**Τύπος:** Ερυθρός ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Ημαθία

**Προέλευση:** Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιανακοχώρι

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 50%, Merlot 30%, Syrah 20%

**Ωρίμανση:** 14 μήνες σε βαρέλια 225 και 500 λίτρων. Περαιτέρω αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για ακόμη 6 μήνες

**Δυνατότητα παλαίωσης:** 10-12 έτη

**Χαρακτήρας:** Ισορροπημένη γεύση με υψηλή συγκέντρωση γευστικών συστατικών, που συνδυάζει αρμονικά την τυπική έκφραση των ποικιλιών του χαρμανιού. Ένα κρασί που συνεχίζει μια μεγάλη παράδοση και συνοδεύει άριστα μια ευρύτατη γκάμα πιάτων με βάση το κρέας.

**Συσκευασίες:** 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000 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 τον χειμώνα και την άνοιξη, ενώ τα καλοκαίρια από ήπια ξηρασία. Το έδαφος έχει ποικιλόμορφη ασβεστώδη και αμμοαργιλοπηλώδη σύσταση, μέτριες κλίσεις και πανοραμικό προσανατολισμό. Για τον λόγο αυτόν, η συνολική έκταση 500 στρεμμάτων περίπου, χωρίζεται σε 30 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα.

Ειδικότερα, για το Κτήμα Κυρ-Γιάννη έχουν επιλεγθεί εκείνα τα τεμάχια Ξινόμαυρου, Merlot και Syrah που εξασφαλίζουν ένα έντονο αρωματικό χαρακτήρα αυτών των ποικιλιών (ελαφριάς σύστασης εδάφη, υψηλή φυλλική επιφάνεια, πλούσιος υδροφόρος ορίζοντας, αποδόσεις 900-1000 kg/στρέμμα).

### Οινοποίηση

Η πρώτη ύλη περνάει από αυστηρό έλεγχο στην τράπεζα διαλογής, αφού πρώτα έχει μείνει για μία νύχτα σε θάλαμο ψύξης. Ακολουθεί μία φάση προζυμωτικής εκχύλισης 3-4 ημερών, στους 10-12°C, απουσία οξυγόνου, για την κάθε ποικιλία χωριστά. Επειδή, ο στόχος αυτού του κρασιού είναι η ανάδειξη του αρωματικού προφίλ των ποικιλιών, οι ράγες οδηγούνται στις δεξαμενές αποβοστρωμένες μεν, άσπαστες δε. Ολόκληρη η ποσότητα Ξινόμαυρου, Merlot και Syrah ζυμώνει στους 22-26°C, ενώ το τράβηγμά της από τα στέμφυλα γίνεται 5 μέρες μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης.

Η μηλογαλακτική ζύμωση γίνεται σε δεξαμενές inox. Σημαντικό σημείο για την εξέλιξη του χαρμανιού είναι ότι το «πάντρεμα» των οίνων βάσης γίνεται τον έκτο μήνα της παλαίωσης στην κάβα.

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 15,0 %  
Πτητική οξύτητα: 0,6 g/lit  
Ολική οξύτητα: 5,5 g/lit  
Ενεργός οξύτητα (pH): 3,51  
Σάκχαρα: 3,0 g/lit  
Ελεύθερα/ολικά θειώδη: 21/74 mg/lit

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η μύτη ξεχειλίζει από εντυπωσιακά αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, που ξεχωρίζουν σε ένα φόντο βανίλιας, καπνού και σοκολάτας. Το στόμα διαθέτει ωριμότητα, ενώ η πλούσια γεύση χαρακτηρίζεται από βάθος και υποστηρίζεται από την τονισμένη φρεσκάδα του κρασιού. Το τελείωμα είναι γεμάτο από φρουτώδη αρώματα που διαρκούν.

