



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2013

| | |
|------------------------------|---|
| Όνομα: | ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2013 |
| 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 rîgeage. 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: | 14,6% |
| Πτητική οξύτητα: | 0,6 g/lit |
| Ολική οξύτητα: | 6,2 g/lit |
| Ενεργός οξύτητα (pH): | 3,35 |
| Σάκχαρα: | 3,2 gr/lit |

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Βαθύ κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Η μύτη προσφέρει έναν πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα όπου οι νότες βανίλιας, και σοκολάτας από το βαρέλι, εναλλάσσονται με τα αρώματα φράουλας, τυπικά ενός νεαρού Ξινόμαυρου, και εμπλουτίζονται από λεπτές πινελιές λουλουδιών, όπως η βιολέτα. Η έντονη οξύτητα προσφέρει δυναμισμό στο πλούσιο, συμπυκνωμένο σώμα του κρασιού, ενώ η γευστική ένταση και η στιβαρή δομή δίνουν την υπόσχεση μακρόχρονης παλαίωσης.

