

Δύο Ελιές



ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ

ΟΝΟΜΑ Δύο Ελιές 2015

ΤΥΠΟΣ Ερυθρός Ξηρός

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΓΕ Ημαθία

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

ΣΥΝΘΕΣΗ Syrah 60%, Merlot 30%, Ξινόμαυρο 10%

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

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ 12-15 έτη

ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ



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. Συνοδεύει εξαιρετικά αρνάκι στο φούρνο, μοσχάρι κοκκινιστό, κόκκινα κυνήγια, χοιρινό ψητό στη σχάρα, κρεατόπιτες και γενικά αυτό που χρειάζεται είναι φαγητό έντονο σε γεύση και πλούσιο σε υφή.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται 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. Οι Δύο Ελιές επιλέχθηκαν το Syrah που καλλιεργείται σε ελαφριά όξινα εδάφη, το Merlot που καλλιεργείται στα ασβεστούχα αμμοπηλώδη εδάφη και το Ξινόμαυρο που καλλιεργείται στα αργιλοασβεστώδη. Όλα έχουν νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 350 έως 400 πρέμνα ανά στρέμμα.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

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 στέμφυλα γίνεται προ του τέλους της αλκοολικής ζύμωσης. Ακολουθεί η παλαίωση σε δρύινα γαλλικά και αμερικάνικα βαρέλια των 225 λίτρων με ποσοστό νέου ξύλου 30%.

» • ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός: 14.5% Ενεργός οξύτητα (pH): 3,5
Πτητική οξύτητα: 0,54 mg/l Φελλός: Φυσικός
Ολική οξύτητα: 5,4 g/l Φιάλη: Reserva 0,75lt
Σάκχαρα: 3 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Κιβώτιο: Χάρτινο, 6 φιαλών, 32X24X16, 9,2 kg
Παλετοποίηση: 9 σειρές/ 10xβ ανα σειρά

