



ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Σύνθεση: 50% Ξινόμαυρο, Merlot 30%, Syrah 20%

Σοδειά: 2015

Τύπος: Ερυθρός ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Ημαθία

Estate Grown: 100%

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιανακοχώρι

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

Παλαίωση: 10-12 έτη

Πρώτη σοδειά: 1997

Ανάλυση: Alc. 14% **Ολική Οξύτητα:** 5,3 g/l

pH 3,52, **Υπ. Σάκχαρα:** 2,9 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Κόκκινο βαθύ στην όψη, με μπλε ανταύγειες. Στο ποτήρι ξεδιπλώνονται, αρώματα κόκκινων μικρών φρούτων και φραγκοστάφυλου. Η παρουσία του βαρελιού αγκαλιάζει το αρωματικό σύνολο, με νότες βανίλιας και καφέ. Το στόμα ακολουθεί αρωματικά, με πλούσιο φρούτο, διακριτική οξύτητα και στρογγυλές τανίνες, σε μια ισορροπημένη αρμονία των τριών ποικιλιών, που το καθιστούν ως ένα ευκολόπιτο καλά αρωματικό και διαχρονικό κρασί. Ταιριάζει με μαγειρευτά της ελληνικής κουζίνας όπως και με κρέατα στην σχάρα.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

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 ποικιλόμορφη ασβεστώδη και αμμοαργιλοπηλώδη σύσταση, μέτριες κλίσεις και πανοραμικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση 580 στρεμμάτων περίπου, χωρίζεται σε 42 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα. Ειδικότερα, για το Κτήμα Κυρ-Γιάννη έχουν επιλεχθεί 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 900-1000kg/στρέμμα).

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η πρώτη ύλη περνάει από αυστηρό έλεγχο σε τρεις διαδοχικές τράπεζες διαλογής, αφού πρώτα έχει μείνει για μία νύχτα σε θάλαμο ψύξης. Ακολουθεί μία φάση προζυμωτικής εκκύλισης 3-4 ημερών, στους 8-12°C, απουσία οξυγόνου, για την κάθε ποικιλία χωριστά. Για την ανάδειξη του αρωματικού προφίλ των ποικιλιών, οι ράγες οδηγούνται στις δεξαμενές αποβοστρυχωμένες μεν, άσπαστες δε. Το Ξινόμαυρο, Merlot και Syrah ζυμώνουν στους 22-26°C, ενώ ο διαχωρισμός από τα στέμφυλα γίνεται 5 μέρες μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης. Η μηλογαλακτική ζύμωση εξελίσσεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και ένα μέρος σε δεξαμενές inox. Το αρχικό πάντρεμα των οίνων βάσης γίνεται τον έκτο μήνα της παλαίωσης, ενώ το τελικό χαρμάνι παραμένει στην κάβα για άλλους οκτώ μήνες πριν την εμφιάλωση.