

ΔΙΑΠΟΡΟΣ

SINGLE VINEYARD



Σύνθεση: Ξινόμαυρο 87%, Syrah 13%

Σοδειά: 2015

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Ημαθία

Προέλευση: Αμπελοτεμάχιο #5 του κτήματος στο Γιανακοχώρι

Παλαιώση: 10-12 έτη

Ωρίμανση: 22 μήνες παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια 225lit και 6 μήνες αναγωγική παλαίωση στη φιάλη

Ανάλυση: Alc. 13,5% **Ολική Οξύτητα:** 5,8 g/l

pH 3,31 **Υπ. Σάκχαρο:** 3,1 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Στο ποτήρι βαθύ κόκκινο με πορφυρές ανταύγειες. Πολύπλοκη αρωματική παλέτα με αρώματα σοκολάτας, βανίλιας και καπνού, τα οποία εναλλάσσονται με τα αρώματα ώριμης φράουλας και βιολέτας. Νότες γλυκών μπαχαρικών και πιπεριού προδίδουν την παρουσία του Syrah, συμπληρώνοντας αρμονικά το σύνολο. Το στόμα, πλούσιο και συμπυκνωμένο με στιβαρές τανίνες, μακρά διάρκεια και ισορροπημένη οξύτητα. Ένα δυναμικό κρασί με μεγάλη δυνατότητα εξέλιξης στο χρόνο σε μια εξαιρετική χρονιά και για τις δυο ποικιλίες. Συνιστάται η μετάγχιση του, μια ώρα νωρίτερα για να αναπτύξει την πλήρη πολυπλοκότητά του.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

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.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η πρώτη ύλη υφίσταται προζυμωτική εκκύλιση 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 rigeage. Η θερμοκρασία της αλκοολικής ζύμωσης συντηρείται στους 23-26°C και σ'αυτά τα επίπεδα παραμένει για μεταζυμωτική εκκύλιση 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.