



ΡΑΜΝΙΣΤΑ

Σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Σοδειά: 2015

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Νάουσα

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Γιαννακοχώρι.

Παλαιωση: 10-15 έτη

Ωρίμανση: 16 μήνες παλαίωση σε δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων για το 90% του χαρμανιού. Αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για ακόμη 6 μήνες.

Ανάλυση: Alc. 13% Ολική, Οξύτητα: 5,4 g/l, Ενεργός οξύτητα (pH): 3,62, Υπ. Σάκχαρα: 2,7 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Στην πρώτη φάση της νεότητας της, η Ράμνιστα διαθέτει τα τυπικά αρώματα άγριας φράουλας, κερασιού και μικρών ώριμων άγριων φρούτων του δάσους, με κάποιες ανθικές νύξεις τριαντάφυλλου. Η αρωματική αίσθηση του βαρελιού από βανίλια, γλυκιά σοκολάτα και ξύλο, αγκαλιάζουν το αρωματικό σύνολο, προσθέτοντας όγκο στην μύτη και τον ουρανίσκο. Στο στόμα πλούσια δομή, η οποία υποστηρίζει το φρούτο, επίγευση με διάρκεια, σε ένα κρασί με μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης και εξέλιξης. Μια τυπική έκφραση της Ράμνιστας, η οποία, θα αναδείξει όλο τον αρωματικό της πλούτο σε περίπου 1 ώρα στην καράφα.

» • 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 αποτελεί ένα μωσαϊκό ποικίλων τύπων με μέτριες κλίσεις και πανοραμικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση 500 στρεμμάτων περιήπου, χωρίζεται σε 40 αμπελοτεμάχια, το καθένα με αυτόνομη και καλλιεργητική φροντίδα. Για τη Ράμνιστα επιλέγονται Ξινόμαυρα από τεμάχια ελαφριά αμμοπηλώδη με σχετικά χαμηλό pH.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η διαλογή του Ξινόμαυρου αποτελεί πολύ σημαντικό σημείο για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Η διαλογή ξεκινάει από το αμπέλι και ολοκληρώνεται στις δύο τράπεζες πριν την πλήρωση των δεξαμενών. Στην πρώτη ύλη της Ράμνιστας ασκούμε περίοδο προζυμωτικής εκκύλισης 6 ημερών. Οι θερμοκρασίες ζύμωσης των δεξαμενών δεν ξεπερνούν τους 25°C, ενώ το 100% της πρώτης ύλης ζυμώνει σε ανοιχτές δεξαμενές εφοδιασμένες με αυτόματο έμβολο (rigage). Το 20% του κρασιού πραγματοποιεί τη μηλογαλακτική ζύμωση στα βαρέλια. Τα υποψήφια συστατικά του χαρμανιού της Ράμνιστας παντρεύονται τον 5-6 μήνα παλαίωσης τους, με συνολικό χρόνο παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια τους 16 μήνες. Τα βαρέλια είναι γαλλικής και, σε πολύ μικρότερο ποσοστό, αμερικάνικης ξυλείας με 25% νέο ξύλου και 25% βαρέλια 500 λίτρων.