

ΡΑΜΝΙΣΤΑ SINGLE VINEYARD

Σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Vintage: 2016

Τύπος: Ερυθρός ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Νάουσα

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Γιαννακοχώρι

Ωρίμανση: 16 μήνες σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων. Περαιτέρω αναγωγική παλαίωση στη φιάλη για 8 μήνες

Παλαιωση: 10-15 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά: Αλκ. Βαθμός: 13,7%, Πτητική Οξύτητα: 0,58 g/l, Ολική Οξύτητα: 5,5 g/l, Ενεργός Οξύτητα (pH): 3,38 Σάκχαρα: 2,5 g/l

» • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Αρωματική πολυπλοκότητα που συνδυάζει δυναμικά φρέσκα κόκκινα φρούτα και νότες τριαντάφυλλου η νέα σοδειά της Ράμνιστας υποδεικνύει πως προέρχεται από μια πιο ζεστή χρονιά όπως ήταν αυτή του 2016. Ευγενικές τανίνες και στρογγυλό στόμα που ακολουθεί τα αρωματικά χαρακτηριστικά, με διακριτικές πινελιές βαρελιού. Το σώμα ανέλπιστα γεμάτο με χαρακτηριστική οξύτητα καθιστά τη Ράμνιστα του 2016 ένα μεγάλο κρασί με πολύ καλή δομή και δυνατότητα παλαίωσης έως και 15 χρόνια.

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται σε υψόμετρο 280-330μ., στους πρόποδες του ανατολικού Βερμίου. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό και χαρακτηρίζεται από άφθονες βροχές τον χειμώνα και ήπια ξηρασία το καλοκαίρι. Το έδαφος αποτελεί ένα μωσαϊκό ποικίλων τύπων με μέτριες κλίσεις και πανοραμικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση 550 στρεμμάτων, χωρίζεται σε 42 αμπελοτεμάχια, το καθένα με αυτόνομη καλλιεργητική φροντίδα. Για τη Ράμνιστα επιλέγονται Ξινόμαυρα από τεμάχια ελαφριά αμμοπηλώδη με σχετικά χαμηλό pH.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η διαλογή του Ξινόμαυρου αποτελεί κρίσιμο σημείο για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Ο επιλεκτικός τρύγος που εφαρμόζεται χειρωνακτικά, μας επιτρέπει να πετύχουμε τον επιθυμητό βαθμό ωριμότητας της ράγας. Στην πρώτη ύλη της Ράμνιστας ασκούμε περίοδο προζυμωτικής εκχύλισης 6 ημερών στους 8-10ο C. Στη σοδειά του 2016 πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά ζύμωση σε ξύλινες κάδες 5 τόνων (γαλλική δρυς) σε απόλυτα ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Με σκοπό να ενισχυθεί η χρωματική και η γευστική ένταση του κρασιού, εφαρμόζεται η μέθοδος ανάδευσης στέμφυλων και γλεύκους με αυτόματο έμβολο, rigeage. Το τελικό χαρμάνι δημιουργήθηκε κατά τον 5-6 μήνα ωρίμασης των υποψήφιων συστατικών ενώ ο συνολικός χρόνος παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια είναι 16 μήνες.

