



ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ

Σύνθεση: Syrah 70%, Merlot 30%

Σοδειά: 2017

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Ημαθίας

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Γιαννακοχώρι και συγκεκριμένα τα τεμάχια 19 και 23 για το Syrah και το Merlot αντίστοιχα

Ωρίμανση: 14 μήνες σε βαρέλια 225 λίτρων – περαιτέρω αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για 12 μήνες

Παλαίωση: 12-15 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Βαθμός: 14,6% **Πτητική Οξύτητα:** 0,64 g/l

Ολική Οξύτητα: 4,8 g/l **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 3,66

Σάκχαρ: 2,3 g/l

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται σε υψόμετρο 120-280 μ., 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 αργίλοασβεστώδη έως αμμοαργίλοπηλώδη σύσταση, μέτριες κλίσεις και κυρίως νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση των 560 στρεμμάτων, χωρίζεται σε 42 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα.

Ειδικότερα, για τις Δύο Ελιές επιλέχθηκαν το Syrah που καλλιεργείται στα ελαφριά όξινα εδάφη του τεμαχίου 19 και το Merlot που καλλιεργείται στα ασβεστούχα αμμοπηλώδη εδάφη του τεμαχίου 23. Και τα δύο τεμάχια έχουν νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 350 έως 400 πρέμνα ανά στρέμμα και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 600 κιλά 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 ξεχωριστά καθώς κάθε μια έχει διαφορετική ημερομηνία ωρίμανσης. Στη συνέχεια, το Merlot ζυμώνεται στους 23-26°C, ενώ οδηγείται σε μεταζυμωτική περίοδο εκχύλισης 3-4 ημερών. Αντιθέτως, το Syrah ζυμώνει στους 22-24°C και οδηγείται απευθείας στα βαρέλια προκειμένου να ολοκληρώσει τη μηλογαλακτική ζύμωση. Ακολουθεί η παλαίωση σε δρύινα βαρέλια 225 λίτρων με ποσοστό νέου ξύλου 20%, για 6 μήνες.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βαθύ ρουμπινί στην όψη με πληθωρικό αρωματικό χαρακτήρα από μπαχαρικά και πιπέρια, που ξεχωρίζουν επάνω σε φόντο από μαύρα φρούτα και διακριτικές νότες δρυός. Το γεμάτο στόμα διαθέτει όγκο, πλούσια δομή με νόστιμη οξύτητα και ευχάριστες τανίνες που καταλήγει σε μια παρατεταμένη πικάντικη επίγευση.