ΝΑΟΥΣΣΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Σοδειά: 2017

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Νάουσα

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος Κυρ-Γιάννη νεαρής ηλικίας και συνεργαζόμενων αμπελουργών στην ζώνη της Νάουσας

Ωρίμανση: 12 μήνες κυρίως σε γαλλικά και λίγα αμερικάνικα δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων 3 έως 5 ετών. Περαιτέρω αναγωγική παλαίωση στη φιάλη για 6 μήνες

Παλαίωση: 5-8 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:
Αλκοολικός Βαθμός: 14%vol, **Πτητική Οξύτητα:** 0,47 g/L, **Συνολική Οξύτητα:** 6,2 g/lt, **Ενεργος Οξύτητας (pH):** 3,39, **Σάκχαρα:** 2,8 g/lt

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Η οινοπαραγωγική ζώνη της Νάουσας, στους ανατολικούς πρόποδες του όρους Βέρμιο στη Μακεδονία, καλύπτει μια έκταση 5.000 στρεμμάτων, που εκτείνεται σε υψόμετρο από 80 έως 350 μέτρα. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό με ηπειρωτικές επιρροές, με ήπιους χειμώνες, σχετικά θερμά καλοκαίρια και συνολική ετήσια βροχόπτωση γύρω στα 650 χιλιοστά. Για τη ΝΑΟΥΣΣΑ Κυρ-Γιάννη, η επιλογή έγινε από αμπελώνες του Κτήματος και ευρύτερα της ζώνης της Νάουσας, κυρίως νεαρής ηλικίας, οι οποίοι παρουσιάζουν ένα ισχυρό αρωματικό δυναμικό και βρίσκονται κατά κύριο λόγο σε εδάφη ελαφριάς έως μέτριας μηχανικής σύστασης και χαμηλότερου pH.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ο τρύγος της πρώτης ύλης γίνεται με τα χέρια σε μικρά τελάρα. Τα σταφύλια ψύχονται αρχικά στους 10°C, στη συνέχεια οδηγούνται σε δύο διαδοχικές τράπεζες διαλογής και τέλος σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Με στόχο να παράγουμε ένα έντονα αρωματικό και λιγότερο τανικό κρασί, το γλεύκος ζυμώνει για 12-15 ημέρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μεταξύ 20°C και 23°C, μετά από 6 ημέρες προζυμωτικής εκχύλισης στους 8-10°C. Κατόπιν, το κρασί οδηγείται στα δρύινα βαρέλια για την μηλογαλακτική ζύμωση και παλαίωση. Το πρώτο χαρμάνι γίνεται κατά τον έκτο μήνα ωρίμασης και το τελικό χαρμάνι γίνεται μετά από 12 μήνες πριν την εμφιάλωση.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Στην όψη ελαφρύ ρουμπινί. Έντονα αρωματικό με κόκκινα φρούτα του δάσους, όπως φράουλα και κεράσι. Στο στόμα ελαφρύ, φρουτώδες, φρέσκο με μαλακές τανίνες και μέτριο σώμα. Πίνεται ευχάριστα μόνο του και συνοδεύει φαγητά με κόκκινες σάλτσες, τυριά, και ελαφριά γεύματα με λιπαρότητα όπως αλλαντικά.