

ΡΑΜΝΙΣΤΑ



Σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Σοδειά: 2017

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Νάουσα

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Γιανακοχώρι

Ωρίμαση: 16 μήνες σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων. Περαιτέρω αναγωγική παλαίωση στη φιάλη για 12 μήνες έως το λανσάρισμα στην αγορά

Παλαίωση: 10-15 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Βαθμός: 14,5% **Πτητική Οξύτητα:** 0,63 g/l **Ολική Οξύτητα:** 5,2 g/l **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 3,56 **Σάκχαρα:** 2,7 g/l

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται σε υψόμετρο 120-280., 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 εκκύλισης 6 ημερών στους 8-10ο C. Στη σοδειά του 2017 πραγματοποιήθηκε 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.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αρωματική πολυπλοκότητα που συνδυάζει δυναμικά φρέσκα κόκκινα φρούτα και νότες τριαντάφυλλο. 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 2017 ένα μεγάλο κρασί με πολύ καλή δομή και δυνατότητα παλαίωσης έως και 15 χρόνια.