



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

## ΜΠΛΕ ΑΛΕΠΟΥ 2011



**Όνομα:** ΜΠΛΕ ΑΛΕΠΟΥ 2011

**Τύπος:** Ερυθρός Ξηρός

**Κατηγορία:** ΠΓΕ Ημαθία

**Προέλευση:** Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του κτήματος στο Γιανακοχώρι, και συγκεκριμένα τα τεμάχια 1 και 2 για το Syrah, 24 για το Merlot, 9 για το Ξινόμαυρο και 6 για τις υπόλοιπες

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon

**Ωρίμανση:** 14 μήνες σε καινούρια βαρέλια 225 lt για την κάθε ποικιλία ξεχωριστά, επιπλέον 4 μήνες σε καινούρια βαρέλια 225 lt για το σύνολο του χαρμανιού – αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για ακόμη 6 μήνες

**Δυνατότητα παλαίωσης:** 12-15 έτη

**Χαρακτήρας:** ?

**Συσκευασίες:** 750 ml, 1500 ml

### Αμπελώνας

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται σε υψόμετρο 230-320μ., στους πρόποδες του Ανατολικού Βερμίου. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από άφθονες βροχές τον χειμώνα και την άνοιξη, ενώ τα καλοκαίρια από ήπια ξηρασία. Το έδαφος έχει αργιλοασβεστώδη έως αμμοαργιλοπηλώδη σύσταση, μέτριες κλίσεις και κυρίως νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Για τον λόγο αυτόν, η συνολική έκταση των 500 στρεμμάτων περίπου, χωρίζεται σε 30 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα. Ειδικότερα, για την Μπλε Αλεπού επιλέχθηκαν το Syrah που καλλιεργείται στα ασβεστούχα αμμοπηλώδη εδάφη του τεμαχίου 1 και 2, το Merlot που καλλιεργείται στα ασβεστούχα αμμοπηλώδη εδάφη του τεμαχίου 24 και το Ξινόμαυρο που καλλιεργείται στα αργιλοασβεστώδη εδάφη του τεμαχίου 9. Όλα τα τεμάχια έχουν νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 350 έως 400 πρέμνα ανά στρέμμα και οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 800 κιλά ανά στρέμμα.

### Οινοποίηση

Βασικός στόχος του οινοποιού είναι να αναδείξει τις δυνατότητες που έχει το terroir του Κτήματος για τη δημιουργία κρασιών παγκόσμιας κλάσης. Για τον σκοπό αυτόν, το χαρμάνι της Μπλε Αλεπούς γίνεται με επιλογή από τα καλύτερα δείγματα των βασικών ποικιλιών που καλλιεργούνται στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη με κριτήριο τα τεχνικά τους χαρακτηριστικά, όπως η οξύτητα, ο αλκοολικός και ο φαινολικός βαθμός, η χρωματική και αρωματική ένταση.

Έτσι, μετά την επιλογή των αμπελοτεμαχίων και τον αυστηρό έλεγχο των σταφυλιών στην τράπεζα διαλογής, εφαρμόζεται η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης στους 9-10° C, για 5 έως 7 μέρες σε αδρανές περιβάλλον χωρίς οξυγόνο, και για την κάθε ποικιλία χωριστά, καθώς κάθε μία έχει διαφορετική ημερομηνία ωρίμανσης. Στη συνέχεια, το Merlot ζυμώνει στους 27-28° C, ενώ ακολουθεί μεταζυμωτική εκχύλιση 8-15 ημερών. Το Ξινόμαυρο ζυμώνει στους 22° C, σε ανοιχτές δεξαμενές. Παράλληλα γίνεται ανακύκλωση με τη μέθοδο του rigeage, με στόχο την αποφυγή του σπασίματος των κουκουτσιών, που είναι η πηγή των δυσάρεστων τανινών. Το τράβηγμα από τα στέμφυλα γίνεται προ του τέλους της αλκοολικής ζύμωσης.

Ακολουθεί η παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 και 500 lt με ποσοστό νέου ξύλου 100%.

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός βαθμός: 15,2%

Ολική οξύτητα: 5,9 g/lit

Ενεργός οξύτητα (pH): 3,4

Σάκχαρα: 3,4 gr/lit

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η Μπλε Αλεπού προσφέρει στην όψη ένα βαθύ κόκκινο, σχεδόν αδιαφανές χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Τα αργά δάκρυα που κυλούν στα τοιχώματα του ποτηριού φανερώνουν ένα πλούσιο αλκοόλ, το οποίο προσδίδει στο κρασί όγκο και γλυκύτητα. Αρώματα κόκκινων φρούτων εναλλάσσονται με τις προβεβλημένες νότες βανίλιας, καπνού και κόρας ψωμιού, από την παραμονή του κρασιού σε καινούρια βαρέλια, δημιουργώντας ένα γοητευτικό και πολύπλοκο χαρακτήρα. Οι εξαιρετικής ποιότητας τανίνες δίνουν στο κρασί στιβαρή δομή και τη δυνατότητα βαθιάς παλαίωσης, ενώ η οξύτητα προσφέρει νεύρο και συμβάλλει στη δημιουργία ενός ισορροπημένου συνόλου. Η φρουτώδης επίγευση, που διαρκεί, υπογραμμίζει το πλούσιο σώμα του κρασιού. Μέχρι σήμερα, αυτή είναι η καλύτερη σοδειά της Μπλε Αλεπούς.

