

ΔΙΑΠΟΡΟΣ

Σύνθεση: Ξινόμαυρο 87%, Syrah 13%

Σοδειά: 2016

Τύπος: Ερυθρός ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Ημαθίας

Προέλευση: Αμπελοτεμάχιο #5 του κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι

Ωρίμανση: 22 μήνες παλαίωσης σε γαλλικά δρύινα 225lit και 500lit

Παλαίωση: 10-15 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά: Αλκοολικός Βαθμός: 13,9%

Πτητική Οξύτητα: 0,60 g/lit, **Ολική Οξύτητα:** 6,0 g/lit,

Ενεργός Οξύτητα (pH): 3,31, **Σάκχαρο:** 3,1 g/lit

» • 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 αποτελεί ένα μωσαϊκό ποικίλων τύπων με μέτριες κλίσεις και πανοραμικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση 560 στρεμμάτων περίπου, χωρίζεται σε 42 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα. Για τη Διάπορο επιλέγεται το Ξινόμαυρο από την καρδιά του αμπελοτεμαχίου 5. Το έδαφος διαθέτει σημαντική κλίση (15%), ενώ είναι αργιλοπηλώδες με υψηλό pH. Η απόδοση των πρέμνων σε αυτό το αμπελοτεμάχιο δεν ξεπερνά τα 650 kg/στρέμμα με το φορτίο να χαρακτηρίζεται από αραιοραγία, μικροραγία, και ενίοτε απουσία γιγάρτων στη ράγα.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η πρώτη ύλη υφίσταται προζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών σε θερμοκρασία 8-10°C και σε πλήρως αντιοξειδωτικό περιβάλλον. Η ζύμωση, η οποία διαρκεί 10-15 ημέρες, γίνεται σε ανοιχτές δεξαμενές εφοδιασμένες με αυτόματο έμβολο rîgeage. Η θερμοκρασία της αλκοολικής ζύμωσης συντηρείται στους 23-26°C και σε αυτά τα επίπεδα παραμένει για μεταζυμωτική εκχύλιση 10-12 ημερών. Η συγκεκριμένη διαδικασία οίνοποίησης έχει ως στόχο την όσο το δυνατό γρηγορότερη σταθεροποίηση του χρώματος του Ξινόμαυρου και το «μαλάκωμα» των τανινών του. Η μηλογαλακτική ζύμωση γίνεται σε 100% καινούρια γαλλικά βαρέλια, τα οποία προσφέρουν μικροοξυγόνωση, ενώ παράλληλα εφαρμόζεται πρόγραμμα τακτικού batonnage.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Στο ποτήρι βαθύ κόκκινο με πορφυρές ανταύγειες. Πολύπλοκη αρωματική παλέτα με αρώματα σοκολάτας, βανίλιας και καπνού, τα οποία εναλλάσσονται με τα αρώματα ώριμης φράουλας και βιολέτας. Νότες γλυκών μπαχαρικών και πιπεριού προδίδουν την παρουσία του Syrah, συμπληρώνοντας αρμονικά το σύνολο. Το στόμα, πλούσιο και συμπυκνωμένο με στιβαρές τανίνες, μακρά διάρκεια και ισορροπημένη οξύτητα. Ένα δυναμικό κρασί με μεγάλη δυνατότητα εξέλιξης στο χρόνο σε μια εξαιρετική χρονιά και για τις δυο ποικιλίες. Συνιστάται η μετάγγιση του, μια ώρα ωριότερα για να αναπτύξει την πλήρη πολυπλοκότητά του.

