

ΜΠΛΕ ΑΛΕΠΟΥ

Σύνθεση: Bordeaux Blend

Σοδειά: 2017

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Ημαθία

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Γιαννακοχώρι

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

Παλαίωση: 12-15 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Βαθμός: 14,6% **Πτητική Οξύτητα:** 0,66 g/l

Ολική Οξύτητα: 5,1 g/l **Ενεργός Οξύτητα (pH):** 3,61

Σάκχαρα: 2,5 g/l

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται σε υψόμετρο 320μ., στους πρόποδες του Ανατολικού Βερμίου. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από άφθονες βροχές το χειμώνα και την άνοιξη, ενώ τα καλοκαίρια από ήπια ξηρασία. Το έδαφος έχει αργιλοασβεστώδη έως αμμοαργιλοπηλώδη σύσταση, μέτριες κλίσεις και κυρίως νοτιοανατολικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση των 560 στρεμμάτων περίπου, χωρίζεται σε 42 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.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Βασικός στόχος του οινοποιού είναι να αναδείξει τις δυνατότητες που έχει το terroir του Κτήματος για τη δημιουργία κρασιών παγκόσμιας κλάσης. Για το σκοπό αυτό, 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 για την κάθε ποικιλία χωριστά, καθώς κάθε μία έχει διαφορετική ημερομηνία ωρίμανσης. Η ζύμωση πραγματοποιείται σε ξύλινες δεξαμενές σε αόλυτα ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Παράλληλα γίνεται ανακύκλωση με τη μέθοδο του rigeage, με στόχο την αποφυγή του σπασίματος των γιγάρτων, 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 lit και ξύλινες δεξαμενές.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ένα κρασί με έντονο κόκκινο χρώμα και σύνθετο χαρακτήρα, που συνδυάζει αρώματα βανίλιας, σοκολάτας και δρυός από το βαρέλι, με νότες από φρούτα των δάσους και πικάντικα μπαχαρικά. Το στόμα διαθέτει όγκο, στιβαρές τανίνες και έναν παχύ χαρακτήρα που ισορροπεί με τη φίνια οξύτητα. Η παρατεταμένη επίγευση του κρασιού αφήνει στο στόμα αρώματα φρούτων, πιπεριού και κανέλας.

