

FALLEN OAK

Σύνθεση: Ξινόμαυρο 50%, Merlot 30%, Syrah 20%

Σοδειά: 2019

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Ημαθία

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιανακοχώρι

Ωρίμανση: 12 μήνες σε βαρέλια 225 λίτρων, 80% γαλλική και 20% αμερικανικής δρυός, Περαιτέρω αναγωγική παλαίωση σε φιάλη για 12 μήνες πριν την κυκλοφορία στην αγορά

Παλαίωση: 10-12 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά: Αλκοολικός Βαθμός: 14,5% Πτητική Οξύτητα: 0,53 g/L Ολική Οξύτητα: 5,1 g/L Ενεργός Οξύτητα (pH): 3,50 Σάκχαρα: 2,7g/L



» • 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 έχει ποικιλόμορφη ασβεστώδη και αμμοαργιλοπηλώδη σύσταση, μέτριες κλίσεις και πανοραμικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση των 580 στρεμμάτων, χωρίζεται σε 42 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική εγκατάσταση και καλλιεργητική φροντίδα. Ειδικότερα για το Κτήμα Κυρ - Γιάννη έχουν επιλεγθεί εκείνα τα τεμάχια Ξινόμαυρου, Merlot και Syrah που εξασφαλίζουν ένα έντονο αρωματικό χαρακτήρα αυτών των ποικιλιών (ελαφριάς σύστασης εδάφη, υψηλή φυλλική επιφάνεια, πλούσιος υδροφόρος ορίζοντας, αποδόσεις 900-1000 kg/στρέμμα).

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η πρώτη ύλη περνάει από αυστηρό έλεγχο σε τρεις διαδοχικές τράπεζες διαλογής, αφού πρώτα έχει μείνει μία νύχτα σε θάλαμο ψύξης. Ακολουθεί μια φάση προζυμωτικής εκκύλισης 3-4 ημερών, στους 8-12οC, απουσία οξυγόνου, για την κάθε ποικιλία χωριστά. Για την ανάδειξη του αρωματικού προφίλ των ποικιλιών, οι ράγες οδηγούνται στις δεξαμενές αποβοστρυχωμένες μεν, άσπαστε δε. Το Ξινόμαυρο, Merlot και Syrah ζυμώνουν στους 22-26°C, ενώ ο διαχωρισμός από τα στέμφυλα γίνεται 5 ημέρες μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης. Η μηλογαλακτική ζύμωση εξελίσσεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και ένα μέρος σε δεξαμενές inox. Το αρχικό πάντρεμα των οίνων βάσης γίνεται τον έκτο μήνα της παλαίωσης, ενώ το τελικό χαρμάνι παραμένει στην κάβα για άλλους τέσσερις μήνες πριν την εμφιάλωση.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κόκκινο βαθύ στην όψη, με μπλε ανταύγειες. Στο ποτήρι ξεδιπλώνονται αρώματα κόκκινων μικρών φρούτων και φραγκοστάφυλου. Η παρουσία του βαρελιού αγκαλιάζει το αρωματικό σύνολο, με νότες βανίλιας και καφέ. Το στόμα ακολουθεί αρωματικά, με πλούσιο φρούτο, διακριτική οξύτητα και στρόγγυλες τανίνες, σε μια ισορροπημένη αρμονία των τριών ποικιλιών, που το καθιστούν ως ένα ευκολόπιστο καλά αρωματικό και διαχρονικό κρασί. Ταιριάζει με μαγειρευτά της ελληνικής κουζίνας όπως και με κρέατα στην σχάρα.