ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

ΑΓΚΑΘΩΤΟ

Σύνθεση: Ξινόμαυρο 100%

Σοδειά: 2021

Τύπος: Ερυθρωπός (ροζέ) ξηρός

Κατηγορία: ΠΓΕ Μακεδονία

Προέλευση: Επιλεγμένα νεαρά αμπέλια απο τον αμπελώνα της Κυρ - Γιάννη στη Γάστρα

Ωρίμαση: 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια των 2 τόνων - tonneau

Παλαίωση: 4-5 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά: Αλκοολικός Βαθμός: 13,5%
Πτητική Οξύτητα: 0,51 g/lt **Ολική Οξύτητα:** 7,0 g/lt
Ενεργός οξύτητα (pH): 3,17 **Σάκχαρα:** 1,9 g/lt

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στην περιοχή της Γάστρας βρίσκεται 1,8 χιλιόμετρα ανατολικά της Νάουσας σε υψόμετρο 220 μέτρα με μέτριες κλίσεις και νότιο ανατολικό προσανατολισμό. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό με ηπειρωτικές επιρροές και χαρακτηρίζεται από αρκετές βροχές τον χειμώνα και ήπια ξηρασία το καλοκαίρι. Το έδαφος είναι βαριάς μηχανικής σύστασης με αργιλοπηλώδες και μετριο ανθρακικό ασβέστιο, ιδανικό για παραγωγή πλούσιων κρασιών με έντονο αρωματικό πλούτο και μακρά δυνατότητα παλαίωσης. Το σύστημα διαμόρφωση του αμπελώνα είναι αμφιπλευρο Royat με πυκνότητα φύτευσης 347 φυτά / στρέμμα, ενώ ο αμπελώνας αρδεύετε με σύστημα στάγδην.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ο επιλεκτικός τρύγος που εφαρμόζεται χειρωνακτικά, μας επιτρέπει να διαλέξουμε τα πιο υγιή τσαμπιά για το ΑΓΚΑΘΩΤΟ. Τα σταφύλια, οδηγούνται στο εκραγηστήριο όπου διαχωρίζεται η ράγα από το κοτσάνι, και στη συνέχεια σε μια δονούμενη τράπεζα διαλογής όπου και ξεχωρίσουμε τιςκαλύτερες ράγες, αμέσως μετά οδηγούνται στο κάθετο πιεστήριο. Στη συνέχεια, ο χυμός μεταφέρεται σε δρύινα βαρέλια 228 λίτρων και δεξαμενές όπου παραμένει για ζύμωση για 20 ημέρες σε θερμοκρασία 16° C αρχικά και στη συνέχεια 19-20° C. Το κρασί ωριμάζει σε ξύλινα tonneau των 2 τόννων για 12 μήνες πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Σομόν με πορτοκαλί ανταύγειες, το ΑΓΚΑΘΩΤΟ είναι το νέο ντελικάτο ροζέ του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Στη μύτη αναδύονται βοτανικά αρώματα λεβάντας ενώ ο χαρακτήρας του βαρελιού είναι διακριτικός. Παρόμοια, ακολουθεί και το στόμα με νότες βανίλιας και ώριμης ελιάς. Τονισμένη οξύτητα, διακριτική αίσθηση ταννινών και μακρά επίγευση, το ΑΓΚΑΘΩΤΟ αποτελεί ιδανική συνοδεία πλούσιων πιάτων της Μεσογειακής κουζίνας.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ

Ένας μικρός αμπελώνας στη Γάστρα της Νάουσας είναι ο πρωταγωνιστής της ιστορίας αυτής. Πάνω στον λόφο όπου, όπως λένε, ποτέ δεν πιάνει χαλάζι, αυτό το ξεχωριστό κομμάτι γης καλλιεργούνταν με υπομονή και φροντίδα από τον κυρ Θωμά Καρανάτσιο, επιστάτη του Κτήματός μας για σχεδόν 50 χρόνια. Στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη, στα πλαίσια της συνεχούς αναζήτησης και εξερεύνησης αποφασίσαμε το 2012 να πειραματιστούμε αποκτώντας τα 4.1 στρέμματα του κυρ Θωμά Καρανάτσιου σε εκείνο τον λόφο της Γάστρας. Για την επόμενη δεκαετία, δουλέψαμε πάνω στην δημιουργία ενός μικρού αμπελώνα και μελετήσαμε τον τρόπο έκφρασης του Ξινόμαυρου σε αυτόν. Το 2021, ο τρύγος του Σεπτεμβρίου ολοκληρώθηκε δίνοντας εξαιρετικά αποτελέσματα. Έτσι, γεννήθηκε η ιδέα για την παραγωγή ενός ροζέ κρασιού μιας που τα νεαρά κλήματα δεν είναι έτοιμα για την παραγωγή ενός μεγάλου ερυθρού. Ένας ντελικάτος χαρακτήρας από τα βαριά εδάφη της Γάστρας, με ζύμωση και παλαίωση. Ένα ροζέ κρασί με χαρακτήρα και ένα όνομα που να «τσιμπάει», το «ΑΓΚΑΘΩΤΟ».