

ΡΑΜΝΙΣΤΑ



Σύνθεση: 100% Ξινόμαυρο

Σοδειά: 2019

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία: ΠΟΠ Νάουσα

Προέλευση: Επιλεγμένα αμπελοτεμάχια του Κτήματος στο Γιανακοχώρι

Ωρίμαση: 16 μήνες σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων. Περαιτέρω παλαίωση στη φιάλη για 12 μήνες πριν κυκλοφορήσει στην αγορά

Παλαίωση: 10-15 έτη

Αναλυτικά Χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός Βαθμός: 14,0% **Ολική Οξύτητα:** 5,5 g/l

Ενεργός Οξύτητα (pH): 3,42 **Αναγόντα Σάκχαρα:** 3,0 g/l

» • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα βρίσκεται σε υψόμετρο 120-280., στους πρόποδες του ανατολικού Βερμίου. Το κλίμα περιοχής είναι μεσογειακό και χαρακτηρίζεται από ήπιες βροχές τον χειμώνα και ζεστά καλοκαίρια. Το έδαφος αποτελεί ένα μωσαϊκό ποικίλων τύπων με μέτριες κλίσεις και πανοραμικό προσανατολισμό. Για το λόγο αυτό, η συνολική έκταση 550 στρεμμάτων, χωρίζεται σε 42 αμπελοτεμάχια, το καθένα με αυτόνομη καλλιεργητική φροντίδα. Για τη Ράμνιστα επιλέγονται Ξινόμαυρα από τεμάχια ελαφριά αμμοπηλώδη με σχετικά χαμηλό pH.

» • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η διαλογή του Ξινόμαυρου αποτελεί κρίσιμο σημείο για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Ο επιλεκτικός τρύγος που γίνεται με το χέρι, μας επιτρέπει να πετύχουμε τον επιθυμητό βαθμό ωριμότητας της ρώγας. Στην πρώτη ύλη της Ράμνιστας ασκούμε περίοδο προζυμωτικής εκκύλισης 6 ημερών στους 8-10° C. Στη σοδειά του 2019 πραγματοποιήθηκε ζύμωση σε ξύλινες κάδες 5 τόνων (γαλλική δρυς) σε απόλυτα ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Με σκοπό να ενισχυθεί η χρωματική και η γευστική ένταση του κρασιού, εφαρμόζεται η μέθοδος ανάδευσης στέμφυλων και γλεύκους με αυτόματο έμβολο, rigeage. Το τελικό χαρμάνι δημιουργήθηκε κατά τον 5-6 μήνα ωρίμασης των υποψήφιων συστατικών ενώ ο συνολικός χρόνος παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια είναι 16 μήνες.

» • ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αρωματική πολυπλοκότητα που συνδυάζει δυναμικά φρέσκα κόκκινα φρούτα και νότες τριαντάφυλλο. Ευγενικές τανίνες και στρογγυλό στόμα που ακολουθεί τα αρωματικά χαρακτηριστικά, με διακριτικές πιπελιές βαρελιού. Το γεμάτο σώμα με την χαρακτηριστική οξύτητα προμυνύουν ένα κρασί με πολύ καλή δομή και δυνατότητα παλαίωσης έως και 15 χρόνια.