

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ - THE FALLEN OAK 2021

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο (50%) - Merlot (30%) - Syrah (20%)
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Ημαθία



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Η υπεραιώνόβια δρυς που στεκόταν δίπλα στον Πύργο «Κούλα», αποτελεί το σύμβολο του Κτήματος ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ. Η πτώση της μετά από τη σφοδρή κακοκαιρία στις 10 Ιουλίου 2019, ενέπνευσε αυτή την ετικέτα ως φόρο τιμής στην ιστορία, αλλά και την επόμενη ημέρα του Κτήματος. Έτσι, αυτό το κρασί αγκάλιασε τον βαθύ δεσμό του Κτήματος με το Ξινόμαυρο και τη μεγάλη παράδοση στη δημιουργία χαρμανιών. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια για την κάθε ποικιλία από το Κτήμα στη Νάουσα.

2021: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Χειμώνας στα φυσιολογικά επίπεδα της περιοχής. Η άνοιξη ξεκίνησε με έναν ψυχρό Μάρτιο που συνέβαλε σε μια μεγαλύτερη διάρκεια έως την ολοκλήρωση της έκπτυξης των οφθαλμών, ενώ οι Απρίλιος και Μάιος με ξηρασία και μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα, οδήγησαν στην πρωίμηση της ανθοφορίας κατά περίπου 1 εβδομάδα. Το καλοκαίρι μπήκε με χαλάζι στις 12 Ιουνίου, φαινόμενο που μείωσε συνολικά την παραγωγή στην περιοχή. Οι 2 επόμενοι μήνες χαρακτηρίστηκαν από παρατεταμένους καύσωνες και ξηρασία, με ελπιδοφόρο μήνυμα τον γρήγορο ρυθμό του περκασμού στις αρχές Αυγούστου. Από τον Σεπτέμβριο, οι συνθήκες επανήλθαν στα φυσιολογικά, ιδανικά επίπεδα για την πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών. Συνολικά μια καλή χρονιά για τις γαλλικές ποικιλίες και για το Ξινόμαυρο, με τις αποδόσεις να κυμαίνονται ανάμεσα στα 800 και 1000 κιλά σταφυλιού ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τρύγος και οινοποίηση για την κάθε ποικιλία χωριστά, αποβοστρυχώνοντας αλλά διατηρώντας άσπαστα τα σταφύλια. Προζυμωτική εκχύλιση για 4 ημέρες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 22 – 26 °C, ενώ ο διαχωρισμός από τα στέμφυλα γίνεται 5 ημέρες μετά το τέλος της. Μηλογαλακτική ζύμωση σε συνδυασμό ανοξείδωτης δεξαμενής και γαλλικού δρύινου βαρελιού. Η ωρίμαση γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt & 500lt (2^{ης} και 3^{ης} χρήσης) διαρκεί συνολικά έως 10 μήνες, με το πρώτο blend να γίνεται στον 6^ο μήνα και το τελικό πριν από την εμφιάλωση.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.2 gr/lt
pH: 3.65	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.8 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Μύτη με έντονο κόκκινο φρούτο, με κυρίαρχο το κεράσι, και νότες βανίλιας. Το στόμα επίσης φρουτώδες, πλούσιο και στρογγυλό. Βελούδινες τανίνες, πολύ καλά ενσωματωμένο βαρέλι και οξύτητα που προσδίδει ισορροπία. Μακρά επίγευση που αφήνει μια πικάντικη αίσθηση.