



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΑΓΚΑΘΩΤΟ Single Block 2022

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)

Τύπος: Ροζέ ξηρός οίνος / Vegan

Κατάταξη: ΠΓΕ Μακεδονία

Διακρίσεις: Tim Atkin's "Greek Wine Christmas" by Peter Pharos / 94 βαθμοί
Concours Mondial de Bruxelles - Rose Wines Session 2024 / Χρυσό



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Η πιο πρόσφατη προσθήκη του Κτήματος Κυρ-Γιάννη βρίσκεται στην υπο-περιοχή της Γάστρας μέσα στην ΠΟΠ ζώνη της Νάουσας. Η Γάστρα είναι ένα από τα "cru" της Νάουσας, γνωστή για την υψηλή ποιότητά της αλλά και για την τοποθεσία της που συνήθως «αποφεύγει» τα έντονα καιρικά φαινόμενα. Η συνολική καλλιεργήσιμη έκταση του αμπελώνα είναι 4.7 στρέμματα στα 205 μέτρα υψόμετρο. Το κρασί παράγεται από Ξινόμαυρα από το block C και είναι το πρώτο ροζέ κρασί του Κτήματος KYP-GIANNH από Ξινόμαυρο Νάουσας.

| | |
|--|------------------------------------|
| Έτος φύτευσης: 2014 | Έκθεση: ΝΑ |
| Σύστημα διαμόρφωσης: Διπλό κορδόνι | Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 347 |
| Κλίση: >5% | pH εδάφους: 7.4 |
| Έδαφος: Αργιλοπηλώδες με παρουσία ανθρακικού ασβεστίου | |

2022: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Έντονα ψυχρός χειμώνας με χιονισμένες βουνοκορφές και διαστήματα βροχής. Ψυχρότερη από το σύνηθες και η άνοιξη. Ειδικότερα ο Μάρτιος ήταν ένας από τους πιο υγρούς των τελευταίων ετών, ενώ ακολούθησε μια ξηρότερη από το μέσο όρο περίοδος. Μετά τις 10 Μαΐου οι συνθήκες επέστρεψαν στα τυπικά επίπεδα της εποχής. Ήπιο καλοκαίρι με την εξαίρεση ενός καύσωνα στα μέσα Αυγούστου. Βροχερό ξεκίνημα για τον Σεπτέμβριο (100mm) και συνέχεια με τυπικές συνθήκες (υψηλές θερμοκρασίες την ημέρα και χαμηλότερες τη νύχτα) για 40 περίπου ημέρες.

Τρύγος: Με το χέρι στις 8 Οκτωβρίου 2022 και στρεμματική απόδοση στα 800 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ένα μέρος των σταφυλιών οδηγείται στο εκραγιστήριο όπου διαχωρίζεται η ράγα από το κοτσάνι. Ακολουθεί αυστηρή διαλογή σε δονούμενη τράπεζα πριν το κάθετο πιεστήριο. Το άλλο μέρος με ολόκληρα τσαμπιά οδηγείται απευθείας στο πιεστήριο. Οι χυμοί μεταφέρονται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 228 λίτρων και οβάλ δεξαμενές 10hl όπου γίνεται η ζύμωση για 10 μέρες σε θερμοκρασία αρχικά 10° C και στη συνέχεια 19-20° C. Ωρίμαση σε ξύλινα tonneaux των 10hl για 10 μήνες.

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14.5% | Ολική οξύτητα (TA): 6.2 gr/lt |
| pH: 3.42 | Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 4.0 gr/lt |

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Απαλό σομόν χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Βοτανική μύτη με αρώματα λεβάντας και διακριτικές νότες βαρελιού. Στο στόμα, μικρά κόκκινα φρούτα, ώριμη ελιά και νότες βανίλιας. Κοφτερή οξύτητα και μαλακές αλλά διακριτές τανίνες. Μακρά επίγευση. Ένα ροζέ γαστρονομικό κρασί με κομψότητα και χαρακτήρα.



WWW.KIRYIANNI.GR □ #KIRYIANNI □ #AGATHOTO □ #NAOUSSA □ #SINGLEBLOCK □ #XINOMAVRO