

ΑΓΚΑΘΩΤΟ Single Block 2023

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
Τύπος: Ροζέ ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Μακεδονία



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-ΓΙΑΝΝΗ από Ξινόμαυρο Νάουσας.

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

2023: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Τον ήπιο χειμώνα της καλλιεργητικής περιόδου ακολούθησε μια ψυχρότερη από το σύννηδες άνοιξη. Σημαντικές βροχές καταγράφηκαν τον Μάιο και τον Ιούνιο, ενώ οι μήνες του Ιουλίου και του Αυγούστου ήταν ξηροί. Μετά τα 30mm βροχής την τελευταία μέρα του καλοκαιριού, είχαμε έναν ιδανικό Σεπτέμβριο με τη διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα να φτάνει τους 13-15 °C, προσφέροντας εξαιρετικές συνθήκες για αργή ωρίμαση των σταφυλιών. Αυτές οι συνθήκες, και κυρίως η αλληλουχία τους, ευνόησαν το Ξινόμαυρο και την πλήρη ωρίμασή του (αλκοολικός τίτλος και φαινόλες).

Τρύγος: Με το χέρι στις 7 Οκτωβρίου 2023 και στρεμματική απόδοση στα 880 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 tonnaux των 10hl για 8 μήνες.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 6.9 gr/lt
pH: 3.23	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 3.9 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Απαλό σομόν χρώμα με διακριτικές πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη, έντονο το κόκκινο φρούτο -κυρίως κεράσι και φράουλα- με νότες από βανίλια και δρυ, που συνεχίζουν στο στόμα. Στρογγυλάδα και πολυπλοκότητα, με την οξύτητα να προσφέρει ισορροπία στην τανική δομή του Ξινόμαυρου. Επίμονο τελείωμα.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Χρυσό Μετάλλιο στο Thessaloniki Wine & Spirits Competition 2025.

Ασημένιο Μετάλλιο στο Concours Mondial de Bruxelles 2025.

Χρυσό Μετάλλιο στο Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2023.