



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

## ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2019

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)  
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan  
Κατάταξη: ΠΟΠ Νάουσα

Διακρίσεις: 50 GREAT GREEK WINES THE LIST  
JAPAN WINE CHALLENGE 2023 / ΧΡΥΣΟ & «ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ»  
MUNDUS VINI SPRING TASTING 2024 / ΧΡΥΣΟ



### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΤΑ BLOCKS ΤΗΣ ΡΑΜΝΙΣΤΑΣ

Ράμνιστα» στη ντοπιολαλιά σημαίνει «βασιλικός λόφος» αντικατοπτρίζοντας το χαρακτηριστικό ανάγλυφο του αμπελώνα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι Νάουσας. Τα «αμπελοτόπια της Ράμνιστας» είναι η πηγή των Ξινομαυρων για αυτό το κρασί, από τα οποία, κάθε χρονιά, επιλέγονται τα καλύτερα blocks.

Για την εσοδεία του 2019, επιλέχθηκαν κυρίως τα: 9, #13, #14, #15, #16 και #17.

	#9	#13	#14	#15	#16	#17
Έτος φύτευσης	2005	1970	1970	1970	1970	1970
Έκθεση	ΒΔ	Δ	Δ, ΒΔ	Δ, ΒΔ	ΝΑ	Ν
Κλίση	0-15%	>16%	>16%	5-16%	>16%	>16%
Σύστημα διαμόρφωσης	Διπλό κορδόνι	Διπλό κορδόνι	Διπλό κορδόνι	Διπλό κορδόνι	Διπλό κορδόνι	Διπλό κορδόνι
Πυκνότητα (φυτά/στρ)	325	400	400	400	400	400
Έδαφος	Αμμοαργιλο-πηλώδες ως αμμοαργιλώδες με ανθρακικό ασβέστιο	Ελαφρύ αμμο-πηλώδες	Ελαφρύ αμμο-πηλώδες	Ελαφρύ αμμο-πηλώδες	Πηλώδες	Πηλώδες ως αργιλο-πηλώδες
pH εδάφους	7.5	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6

### 2019: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Ήταν μια εξαιρετική χρονιά. Ο κρύος χειμώνας, η ιδιαίτερα βροχερή άνοιξη και το ξηρό καλοκαίρι ακολούθησαν 2 μήνες (Αύγουστος και Σεπτέμβριος) με ιδανικές, ήπιες συνθήκες και αξιοσημείωτη διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα. Για επιπλέον ενίσχυση της ποιότητας, έγινε πράσινος τρύγος σε όλον τον αμπελώνα.

**Τρύγος:** Με το χέρι και με αυστηρή διαλογή στα τέλη Οκτωβρίου 2019. Μέση απόδοση στα 700 κιλά /στρέμμα.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σε δονούμενη τράπεζα. Προζυμωτική εκχύλιση για 7 ημέρες σε χαμηλές θερμοκρασίες (8-10°C). Ζύμωση με rigeage για 10-15 ημέρες και ανακύκλωση, σε συνδυασμό γαλλικών δρύινων κάδων (5 τόνων) και ανοξειδωτής δεξαμενής (5 τόνων) στους 20-26°C. Η θερμοκρασία αυτή διατηρείται και κατά τη διάρκεια της μεταζυμωτικής εκχύλισης (2-6 ημέρες). Μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια. Ωρίμαση για 16 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 228 λίτρων (1ης, 2ης και 3ης χρήσης). Το πρώτο χαρμάνι των blocks γίνεται στον 6<sup>ο</sup> μήνα ωρίμασης. Το τελικό πριν από την εμφιάλωση.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 5.5 gr/lt
pH: 3.42	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 3.0 gr/lt

### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Γκρενά κόκκινο χρώμα. Μύτη με έντονο κόκκινο φρούτο και νότες τριαντάφυλλου που ακολουθούν και στο στόμα. Μαλακές τανίνες και διακριτικές νότες βαρελιού και μπαχαρικών. Η οξύτητα προσδίδει νεύρο στη γεμάτο και στρογγυλό σώμα. Μακρύ τελείωμα. Ένα κρασί με αξιοσημείωτη δυναμική παλαίωσης (έως και 15 έτη).

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

[WWW.KIRYIANNI.GR](http://WWW.KIRYIANNI.GR) □ #KIRYIANNI □ #RAMNISTA □ #NAOUSSA □ #SINGLEVINEYARD □ #XINOMAVRO