

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ 2021

Ποικιλίες: Syrah (70%) – Merlot (30%)
 Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΓΕ Ημαθία

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στον αμπελώνα του Κτήματός μας στη Νάουσα, οι **δύο ελιές** οριοθετούν την περιοχή στην οποία βρίσκονται τα δύο επιλεγμένα αμπελοτόπια του Syrah και του Merlot αντίστοιχα, από τα οποία παράγεται αυτό το ερυθρό κρασί αναδεικνύοντας τη μεγάλη κληρονομιά του Κτήματος KYP-ΓΙΑΝΝΗ στη δημιουργία ξεχωριστών blends. Στο block #19 με τον NA προσανατολισμό, την έντονη κλίση (>16%) και τα πηλώδη έως αργιλοπηλώδη εδάφη στα 235-240 μέτρα υψόμετρο, το Syrah προσφέρει μια τυπική και πλούσια ποικιλιακή έκφραση. Την ίδια στιγμή, το Merlot βρίσκει ιδανικές συνθήκες στο block #32 με τον BA προσανατολισμό και τα πηλώδη με αρκετό ανθρακικό ασβέστιο εδάφη, που εκτείνεται σε λιγότερο κυματοειδές ανάγλυφο, σε χαμηλότερο υψόμετρο (έως 180 μέτρα). Οι φυτεύσεις και των δύο ποικιλιών έγιναν το 2002 με πυκνότητα 397 φυτών/στρέμμα για το Syrah και 340 φυτών/στρέμμα για το Merlot.

2021: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Μετά από έναν ζεστό Δεκέμβριο, ο χειμώνας επανήλθε σε φυσιολογικές συνθήκες για την εποχή και την περιοχή. Ο ψυχρός Μάρτιος συνέβαλε σε μια παρατεταμένη έκπτυξη των οφθαλμών, ενώ η περίοδος που ακολούθησε ήταν ξηρή αλλά με θερμοκρασιακό εύρος ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα. Το χαλάζι στις 12 Ιουνίου συνέβαλε σε μικρή μείωση της παραγωγής. Τον ιδιαίτερα ξηροθερμικό Ιούλιο διαδέχτηκε ένας Αύγουστος ήπιος με σημαντική πτώση των νυχτερινών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ιδανικές συνθήκες για τη διατήρηση της φρεσκάδας και της αρωματικής έντασης των δύο ποικιλιών του blend. Ο τρύγος ήταν πρωιμότερος και ξεκίνησε στις 30 Αυγούστου για το Merlot και 15 μέρες μετά για το Syrah. Η παραγωγή ήταν μειωμένη λόγω των συνθηκών της χρονιάς.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κάθε ποικιλία οινοποιείται χωριστά βάσει των δικών της ημερομηνιών τρύγου και ακολουθώντας αυστηρή διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα. Τόσο για το Merlot όσο και για το Syrah, η ζύμωση γίνεται σε συνδυασμό ανοξειδωτων (50%) και ξύλινων (50%) δεξαμενών: προζυμωτική εκχύλιση 5-7 ημερών, ζύμωση στους 20-24°C και μεταζυμωτική εκχύλιση για έως 4 ημέρες. Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί οδηγείται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (225 λίτρων, 20% πρώτης χρήσης) για μηλογαλακτική ζύμωση, όπου και παραμένει για έως 14 μήνες.

Μετά το 1^ο εξάμηνο, το κρασί μεταγγίζεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές με στόχο την ομογενοποίησή του και ακολούθως επιστρέφει στα βαρέλια για το τελικό στάδιο της ωρίμασής του. Με το τέλος αυτής, ακολουθεί η διαδικασία για τη δημιουργία του τελικού χαρμανιού. Μετά την εμφιάλωσή του, το κρασί παραμένει στη φιάλη για 10 – 12 μήνες πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 15%	Ολική οξύτητα (TA): 5.3 gr/lt
pH: 3.62	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.7 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη, αρώματα λευκού πιπεριού και νέτες σοκολάτας και καπνού, πάνω σε μια βάση ώριμων κόκκινων φρούτων. Στόμα εξίσου πολύπλοκο και πλούσιο με εξαιρετική δομή και μία αίσθηση λιπαρότητας. Μακρά επίγευση με πικάντικες νότες.