

ΜΠΛΕ ΑΛΕΠΟΥ 2022

Ποικιλίες: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot
 Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΓΕ Ημαθία



ΕΝΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

Μετά από μια κοπιαστική μέρα τρύγου τον Σεπτέμβριο του 2009, ο Στέλλιος Μπουτάρης ξαποσταίνει κάτω από την αιωνόβια δρυ που έστεκε δίπλα στον Πύργο – τοπόσημο του Κτήματος στη Νάουσα. Ξαφνικά, πετάγεται μπροστά του μια αλεπού, νεαρή όπως υποδήλωνε το μέγεθός της. Σαστισμένοι και οι δύο από την απρόσμενη συνάντηση, κοιτάζονται επίμονα για λίγα λεπτά. Και η μικρή αλεπού γυρίζει την πλάτη της -με την γούνα της να μπλεδίζει υπό το φως της πανσελήνου- και χάνεται μέσα στη νύχτα. Αυτή η σπιρτόζα «Μπλε Αλεπού» έδωσε το όνομα σε αυτό το κρασί, σηματοδοτώντας την απόφαση του οινοποιού, λίγα μόλις χρόνια αφότου είχε αναλάβει τα ηνία της Κυρ-Γιάννη, να δημιουργήσει ένα ξεχωριστό ερυθρό χαρμάνι με εξαιρετικό χαρακτήρα, πλούτο και δυνατότητα παλαίωσης.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο οινοποιός για αυτό το κρασί επέλεξε με προσοχή τα καλύτερα αμπελοτόπια του Κτήματος στη Νάουσα που προσέφεραν τις πλέον ιδανικές συνθήκες έκφρασης στην κάθε ποικιλία. Από τη μια, το Syrah και το Merlot με απaráμιλλη προσαρμογή στο terroir και αποδεδειγμένο ιστορικό σπουδαίων παραγόμενων κρασιών, από την άλλη σταφύλια από ένα φυτώριο πειραματισμού φυτεμένο το 2005, με αξιοσημείωτη δυναμική. Κοινό γνώρισμα όλων, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους όπως η οξύτητα, το αλκοόλ, η φαιολική ωρίμαση και η ένταση αρωμάτων και χρώματος.

Ποικιλία / #block	Έτος φύτευσης	Έδαφος	Έκθεση	Κλίση	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ.)
Syrah / # 1 και 2	1987	Αργιλώδες με ανθρακικό ασβέστιο	B	5-8%	417
Merlot / #24	1987	Ιλυοαργιλοπηλώδες ως αργιλώδες, με αρκετό ανθρακικό ασβέστιο	B	>8%	333
Λοιπές / #6	2005	Αργιλοπηλώδες με μέτριο ανθρακικό ασβέστιο	NA	0-16%	284 – 303

2022: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Έντονα ψυχρός χειμώνας, επίσης ψυχρότερη -και πιο υγρή- από το σύνηθες άνοιξη που συνέβαλε στην ελαφρώς καθυστερημένη έκπτυξη των οφθαλμών. Τυπικές καιρικές συνθήκες για την περιοχή από τον Μάιο και για όλο το καλοκαίρι, με εξαίρεση τον καύσωνα που έλαβε χώρα το πρώτο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου. Μετά τη βροχόπτωση στις αρχές του μήνα, ιδανικές συνθήκες με σημαντικό θερμοκρασιακό εύρος ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα καταγράφηκαν καθ' όλη τη διάρκεια του Σεπτεμβρίου. Ο τρύγος για τις ποικιλίες του blend ξεκίνησε στις 23 Αυγούστου και ολοκληρώθηκε σχεδόν έναν μήνα μετά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η κάθε ποικιλία τρυγείται με το χέρι στον χρόνο της και ακολουθεί αυστηρή διαλογή των σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα στο οίνοποιείο. Προζυμωτική εκχύλιση στους 9-10° C, για 5 έως 7 ημέρες ανάλογα με την ποικιλία και τη διαφορετική ημερομηνία της πλήρους ωρίμασής τους. Η ζύμωση σε ξύλινες δεξαμενές, σε απόλυτα ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Παράλληλα γίνεται ανακύκλωση με τη μέθοδο του rigeage, με στόχο την αποφυγή του σπασίματος των

γιγάρτων που είναι η πηγή της δυσάρεστης τανικότητας. Ωρίμαση για 14 μήνες σε κυρίως νέα βαρέλια γαλλικής δρυός 225 και 500 λίτρων. Μετά την εμφιάλωσή του, το κρασί παραμένει στη φιάλη για 12 μήνες.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 15%	Ολική οξύτητα (TA): 5.6 gr/lt
pH: 3.56	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.9 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βαθύ ρουμπινί χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Εκφραστική μύτη με μπουκέτο αρωμάτων μαύρων φρούτων και βανίλιας. Το στόμα γεμάτο, με γεύσεις βύσσινου, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου, ενώ ακολουθούν νότες σοκολάτας και κανέλας. Εξαιρετική δομή με βελούδινη υφή τανινών, σε εξαιρετική αρμονία με την οξύτητα. Μακρά, πλούσια επίγευση με γλυκά μπαχαρικά και αρώματα βαρελιού. Ένα κρασί με πολυπλοκότητα, χαρακτήρα και βάθος.