

## ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ 2020

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 ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στη δημιουργία ξεχωριστών blends. Στο block #19 με τον ΝΑ 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 ΒΑ 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.

### 2020: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Ήπιος χειμώνας με λίγες βροχοπτώσεις και τυπικές θερμοκρασίες. Βροχές -σε μερικές περιπτώσεις έντονες- και σε συνδυασμό με χαμηλότερες από το σύνηθες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της νύχτας, χαρακτήρισαν την περίοδο από τον Απρίλιο έως και τον Ιούνιο, ενώ ένα ισχυρό φαινόμενο (72mm βροχής), ευτυχώς ευεργετικό για τα φυτά, καταγράφηκε στα μέσα Ιουλίου. Μετά τις αρχές Αυγούστου όπου είχαμε την τελευταία βροχή της χρονιάς, ακολούθησε μια μακρά περίοδος ζεστού και ξηρού καιρού με σημαντική διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα. Συνολικά οι συνθήκες ευνόησαν τις γαλλικές ποικιλίες, οδηγώντας σε έναν ποιοτικό τρύγο και μια εξαιρετική χρονιά με τις αποδόσεις να κυμαίνονται ανάμεσα στα 800 και 1000 κιλά σταφυλιού το στρέμμα.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κάθε ποικιλία οινοποιείται χωριστά βάσει των δικών της ημερομηνιών τρύγου και ακολουθώντας αυστηρή διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα. Για το Merlot χρησιμοποιούμε αποκλειστικά ανοξειδωτες δεξαμενές. Προζυμωτική εκχύλιση για 5-7 ημέρες, ζύμωση στους 23-26 °C και μεταζυμωτική εκχύλιση για 4 ημέρες. Το Syrah, μετά

την προζυμωτική εκχύλιση και τη ζύμωση στους 22-24 °C, οδηγείται στα βαρέλια (γαλλική δρύς, 225 λίτρων, 20% πρώτης χρήσης) για μηλογαλακτική, όπου και παραμένει για να ωριμάσει για 14 μήνες. 6 μήνες μετά τον τρύγο, γίνεται το πρώτο χαρμάνι. Ένα μέρος του παραμένει στις ανοξειδωτες δεξαμενές, το υπόλοιπο κατεβαίνει ξανά στα βαρέλια. Το τελικό χαρμάνι γίνεται λίγο πριν την εμφιάλωση.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.2 gr/lt
pH: 3.60	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.3 gr/lt

### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βαθύ κόκκινο ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη, πολύπλοκα αρώματα πιπεριάς, καραμέλας και νότες σοκολάτας και καπνού, πάνω σε μια βάση ώριμων κόκκινων φρούτων. Εξίσου πολυεπίπεδο και το στόμα, γεμάτο και πλούσιο, με εξαιρετική δομή και μια αναζωογονητική αίσθηση φρεσκάδας. Μακρά επίγευση με πικάντικες νότες.