

ΝΑΟΥΣΣΑ Cuvée Villages 2021

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
 Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΟΠ Νάουσα
 Διακρίσεις: Mundus Vini Spring Tasting 2024/ Χρυσό
 Decanter World Wine Awards 2024 / Ασημένιο
 International Wine Challenge 2024 / Ασημένιο
 International Wine & Spirit Competition 2024 / Ασημένιο
 Balkans International Wine Competition 2024 / Ασημένιο



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Η ΠΟΠ ΖΩΝΗ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΣΑΣ

Όπως λέει το όνομά της (Cuvée Villages), η ΝΑΟΥΣΣΑ παράγεται από μια αυστηρή επιλογή Ξινόμαυρων, τόσο από το Κτήμα μας στο Γιαννακοχώρι (κυρίως νεαρότερης ηλικίας κλήματα) όσο και από επιλεγμένα αμπελοτόπια συνεργαζόμενων καλλιεργητών από τις διάφορες κοινότητες (χωριά) της ΠΟΠ ζώνης. Τα χωριά της Νάουσας, προσφέρουν μια ξεχωριστή ποικιλομορφία συνθηκών στο λοφώδη ανάγλυφο (υψόμετρο, κλίσεις, εδάφη, έκθεση στον ήλιο κλπ) δημιουργώντας ένα μωσαϊκό μεσοκλιμάτων. Στόχος, ένα κρασί που εισάγει τον οινόφιλο στην τεράστια αμπελοοικονομική κληρονομιά της Νάουσας (διατηρώντας στην ετικέτα και τον παλιό τρόπο αναγραφής της) αναδεικνύοντας τη δυναμική του Ξινόμαυρου σε ένα terroir απόλυτα συνυφασμένο με την ποικιλία αυτή.

2021: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Χειμώνας στα φυσιολογικά επίπεδα της περιοχής. Η άνοιξη ξεκίνησε με έναν ψυχρό Μάρτιο που συνέβαλε σε μια μεγαλύτερη διάρκεια έως την ολοκλήρωση της έκπτυξης των οφθαλμών, ενώ οι Απρίλιος και Μάιος με ξηρασία και μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα, οδήγησαν στην πρωίμηση της ανθοφορίας κατά περίπου 1 εβδομάδα. Το καλοκαίρι μπήκε με χαλάζι στις 12 Ιουνίου, φαινόμενο που μείωσε συνολικά την παραγωγή στην ΠΟΠ ζώνη. Οι 2 επόμενοι μήνες χαρακτηρίστηκαν από παρατεταμένους καύσωνες και ξηρασία, με ελπιδοφόρο μήνυμα τον γρήγορο ρυθμό του περκασμού στις αρχές Αυγούστου. Από τον Σεπτέμβριο, οι συνθήκες επανήλθαν στα φυσιολογικά, ιδανικά επίπεδα για την πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών έως τον τρύγο με το χέρι, που ξεκίνησε στα τέλη του μήνα και ολοκληρώθηκε πριν τα μέσα Οκτωβρίου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια ψύχονται αρχικά στους 10 °C και στη συνέχεια οδηγούνται σε τράπεζες διαλογής. Προζυμωτική εκχύλιση σε ανοξειδωτές δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες για 6 μέρες, που ακολουθείται από ζύμωση σε θερμοκρασίες 20-23 °C για 12 με 15 ημέρες. Μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμαση σε βαρέλια γαλλικής κυρίως δρυός 225 και 500 λίτρων, σε συνδυασμό νέων και παλαιότερων χρήσεων (3^{ης} με 5^{ης}), για 12 μήνες. Το πρώτο χαρμάνι γίνεται στον 6^ο μήνα, και το τελικό λίγο πριν από την εμφιάλωση.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 5.6 gr/lit
pH: 3.57	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.9 gr/lit

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Γκρενά χρώμα, χαρακτηριστικό του Ξινόμαυρου. Μύτη με έντονο κόκκινο και μαύρο φρούτο, όπως φράουλα, κέρασι και δαμάσκηνο. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ντελικάτες νότες από γλυκά μπαχαρικά και καπνό. Το σώμα μέτριο με καλή οξύτητα και σχετικά μαλακές τανίνες, προσδίδουν καλή δομή που οδηγεί σε μια ευχάριστη, μέτριας διάρκειας επίγευση.