



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Block 2023

Ποικιλία: Μαλαγουζιά (100%)
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Φλώρινα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Το block #11 της 'Σαμαρόπετρας', του αμπελώνα του Κτήματος KYP-ΓΙΑΝΝΗ στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου στη Φλώρινα, πήρε το όνομα 'Μπάρα'. Αγγίζει τα 720 μέτρα, ένα από τα μεγαλύτερα υψόμετρα που καλλιεργείται η ποικιλία στην Ελλάδα.

Έτος φύτευσης: 2004	Έκθεση: ΒΔ
Σύστημα διαμόρφωσης: Μονό guyot	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 380
Κλίση: 10%	pH εδάφους: 8.1
Έδαφος: Αμμοπηλώδες	

2023: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Χειμώνας ασυνήθιστα ζεστός και σχετικά άνυδρος, χωρίς χιόνια μετά από πολλά χρόνια -μια πρόκληση για τα υδατικά αποθέματα. Από την άλλη, η άνοιξη ήταν βροχερή και αρκετά ψυχρότερη οδηγώντας σε μια οψιμότερη (κατά 10 με 12 μέρες) έκπτυξη των οφθαλμών. Ο επίσης βροχερός και συννεφιασμένος Μάιος μας ώθησε να επιταχύνουμε εργασίες όπως το βλαστολόγημα για να βελτιώσουμε τον αερισμό και την έκθεση των βλαστών στον ήλιο. Το καιρικό αυτό μοτίβο συνεχίστηκε και τον Ιούνιο συντελώντας στην οψιμότερη από το σύνηθες έναρξη της ανθοφορίας. Από τα τέλη του ξηροθερμικού Ιουλίου, οι συνθήκες επανήλθαν στα φυσιολογικά επίπεδα, συμβάλλοντας στην πλήρη ωρίμαση των σταφυλιών.

Τρύγος: Στο αμπελοτόπι της Μαλαγουζιάς πραγματοποιήθηκε με το χέρι στις 16 Σεπτεμβρίου 2023 με την απόδοση να φτάνει περίπου τα 1000 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή των καλύτερων τσαμπιών σε δονούμενη τράπεζα. Προζυμωτική εκχύλιση σε όλη την ποσότητα. Ζύμωση στους 16 με 18 °C σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Τους τελευταίους 6 μήνες εφαρμόζεται περιοδική ήπια ανάδευση των λεπτών οινολασπών (bâtonnage).

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 12.5%	Ολική οξύτητα (TA): 4.8 gr/lt
pH: 3.35	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.3 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα. Εκφραστική μύτη με αρώματα ανθών πορτοκαλιάς και γιασεμιού, μαζί με λευκόσαρκο ροδάκινο, αχλάδι και κυδώνι. Τα αρώματα ακολουθούν και στο στόμα, όπου η οξύτητα εξισορροπεί το γεμάτο σώμα. Μακριά επίγευση.