



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2020

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΟΠ Νάουσα



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΤΑ BLOCKS ΤΗΣ ΡΑΜΝΙΣΤΑΣ

«Ράμνιστα» στη ντοπιολαλιά σημαίνει «βασιλικός λόφος» αντικατοπτρίζοντας το χαρακτηριστικό ανάγλυφο του αμπελώνα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι Νάουσας. Τα «αμπελοτόπια της Ράμνιστας» είναι η πηγή των Ξινομαυρων για αυτό το κρασί, από τα οποία, κάθε χρονιά, επιλέγονται τα καλύτερα blocks. Για την εσοδεία του 2020, επιλέχθηκαν κυρίως τα: #8, #12, #13, #14, #15, #16 and #17, #18 and #20.

Block	#8	#12	#13	#14	#15	#16	#17	#18	#20
Έτος φύτευσης	1970	1973	1970	1970	1970	1970	1970	1970	1971
Έκθεση	BA	A	Δ	Δ-ΝΔ	Δ-ΒΔ	NA	N	ΝΔ	A
Κλίση	6-8%	8-16%	>16%	>16%	5-16%	>16%	>16%	>16%	>16%
Σύστημα διαμόρφωσης	Διπλό κορδόνι								
Πυκνότητα (φυτά/στρ.)	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Έδαφος	Αμμοπηλώδες		Αμμοπηλώδες, ελαφριάς μηχανικής σύστασης			Πηλώδες	Πηλώδες ως αργιλοπηλώδες		Αμμοαργιλοπηλώδες ως αμμοπηλώδες
pH εδάφους	7.5	5.5-6	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6	7.0

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 την τελευταία βροχή της χρονιάς στις αρχές Αυγούστου, ακολούθησε μια μακρά περίοδος ζεστού και ξηρού καιρού με σημαντική διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα. Συνολικά μια καλή χρονιά για το Ξινόμαυρο.



Τρόπος: Με το χέρι και με αυστηρή διαλογή την πρώτη εβδομάδα Οκτωβρίου 2020. Μέση απόδοση στα 880 κιλά /στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σε δονούμενη τράπεζα. Προζυμωτική εκχύλιση για 7 ημέρες σε χαμηλές θερμοκρασίες (8-10°C). Ζύμωση με rigeage για 10-15 ημέρες και ανακύκλωση, σε συνδυασμό γαλλικών δρύινων κάδων (5 τόνων) και ανοξειδωτής δεξαμενής (5 τόνων) στους 17-23°C. Η θερμοκρασία αυτή διατηρείται και κατά τη διάρκεια της μεταζυμωτικής εκχύλισης (2-6 ημέρες). Μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια. Ωρίμαση για 16 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων (1ης, 2ης και 3ης χρήσης). Το πρώτο χαρμάνι των blocks γίνεται στον 6^ο μήνα ωρίμασης. Το τελικό πριν από την εμφιάλωση.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.3 gr/lt
pH: 3.57	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.9 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Γκρενά κόκκινο χρώμα. Φρουτώδης μύτη με αρώματα από κεράσι, βύσινο και δαμάσκηνο, και φυτικές νότες (φύλλα ντομάτας). Στόμα ξηρό, με ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα, τις βελούδινες τανίνες και το αλκοόλ. Στόμα με έντονο ώριμο κόκκινο φρούτο και μπαχαρικά, αλλά και νύξεις σοκολάτας και βανίλιας. Μακριά επίγευση.

WINEinMODERATION

WWW.KIRYIANNI.GR □ #KIRYIANNI □ #RAMNISTA □ #NAOUSSA □ #SINGLEVINEYARD □ #XINOMAVRO

CHOOSE | SHARE | CARE