



KYP·GIANNH

## ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2021

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



### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΤΟ PROJECT “ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ”

Ένα ιδιαίτερο αμπελουργικό εγχείρημα που βρίσκεται σε συνεχή εξέλιξη. Στόχος, ο εντοπισμός και η διάσωση παλαιών κλημάτων Ξινόμαυρου στην ΠΟΠ ζώνη του Αμυνταίου. Μια αφοσιωμένη και συστηματική προσπάθεια από την ομάδα γεωπόνων του Κτήματος KYP-GIANNH για περισσότερα από 20 χρόνια, στηρίζοντας τους μικρούς καλλιεργητές, παρέχοντας τεχνογνωσία και βοήθεια καθ’ όλη τη διάρκεια του χρόνου, και δίνοντας κίνητρο να συνεχιστεί αυτή η πολύτιμη κληρονομιά και στις επόμενες γενιές της οικογένειάς τους.

Κάθε εσοδεία αυτού του κρασιού παράγεται από μια «δεξαμενή» επιλεγμένων μικρών αμπελώνων που πληρούν τα κριτήρια της ηλικίας των κλημάτων (40-60 χρόνια), των ορθών αμπελουργικών πρακτικών και της ποιότητας, ενώ η προσπάθεια ανεύρεσης και άλλων τέτοιων blocks συνεχίζεται ακατάπαυστα.

Για την εσοδεία του 2021, ακολουθεί πίνακας με ενδεικτικά αμπελοτόπια που αξιοποιήθηκαν για την παραγωγή της:

Αμπελώνας (στρεμ)	Έτος φύτευσης	Διαμόρφωση	Προσανατολισμός	Κλίση	Πυκνότητα (φυτά/στρεμ)	Έδαφος	pH εδάφους
6.2	1940	Διπλό royat	BA-NA	3%	440	Αμμοπηλώδες	8.1
4.2	1973	Διπλό royat	BA-NA	5%	330	Αμμοπηλώδες	8.1
1.4	1964	Διπλό royat	BA-NA	4%	310	Αμμοπηλώδες	8.2
4.5	Πριν από το 1930	Διπλό royat	A-Δ	4%	310	Αμμοπηλώδες	≈8.0
2.2	≈1940	Διπλό royat	BA-NA	3%	380	Αμμοπηλώδες	≈8.0

### 2021: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Ήπιος χειμώνας, ιδιαίτερα υγρός και με λίγες χιονοπτώσεις. Ψυχροί Μάρτιος και Απρίλιος. Το κρύο στις αρχές Απριλίου δεν επηρέασε σημαντικά την έκπτυξη οφθαλμών. Ο υγρός Ιούνιος δεν ήταν ιδανικός για την καρπόδεση, συμβάλλοντας σε τσαμπιά με αραιότερες ράγες. Από τα μέσα Ιουλίου, ο καιρός ήταν πολύ ξηρός και ζεστός. Εξαιτίας του καύσωνα του

Αυγούστου, ασυνήθιστα υψηλές θερμοκρασίες για την περιοχή καταγράφηκαν -ακόμη και κατά τη διάρκεια της νύχτας. Αυτές οι ξηροθερμικές συνθήκες επιτάχυναν την φαινολική ανάπτυξη των φυτών, παρά ταύτα ο καύσωνα καθυστέρησε την ωρίμαση κατά 5 μέρες από το σύνθηες. Οι χαμηλές θερμοκρασίες τη νύχτα μετά τα μέσα Αυγούστου, επιτάχυναν τον περκασμό και την ωρίμαση. Ως όψιμη ποικιλία, το Ξινόμαυρο ευνοήθηκε από αυτές τις συνθήκες, καθώς ακολούθησε και ένας ήπιος Σεπτέμβριος που συνέβαλε στην ωρίμασή του.

**Τρύγος:** Με το χέρι και αυστηρή επιλογή στις 6 Οκτωβρίου 2021, προλαβαίνοντας τις βροχές που ακολούθησαν. Μέσος όρος στρεμματικής απόδοσης τα 680 κιλά.

Συνεχίζεται →



[WWW.KIRYIANNI.GR](http://WWW.KIRYIANNI.GR) □ #KIRYIANNI □ #KALIRIZA □ #AMYNDEON □ #XINOMAVRO □ #OLDVINES

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή των καλύτερων τσαμπιών σε δονούμενη τράπεζα. Τα σταφύλια ψύχονται στους 8-10 °C. Αποβοστρύχωση, εκραγισμός και προζυμωτική κρυσταλλοποίηση για 6 ημέρες σε θερμοκρασία 10 °C. Ζύμωση για 2 εβδομάδες, και μεταζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών στη συνέχεια. Ωρίμαση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (κυρίως παλαιά) για 12 μήνες, με ελαφριά ανάδευση των οινολασπών περιοδικά. Το κρασί παραμένει στο κελλάρι για 18 μήνες πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 7.0 gr/lt
pH: 3.21	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.7 gr/lt

## ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Γκρενά χρώμα, χαρακτηριστικό του Ξινόμαυρου και των παλαιών κλημάτων. Η μύτη πολύπλοκη, με αρώματα από κεράσι και φράουλα, αλλά και φύλλα τομάτας και βιολέτα, μαζί με νέτες βαρελιού. Το στόμα φρουτώδες και τραγανό, με βελούδινες τανίνες. Μακριά επίγευση.