

ΝΑΟΥΣΣΑ Cuvée Villages 2022

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



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 αμπελοοικονομία 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.

2022: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Ο ψυχρός χειμώνας με χιονισμένες βουνοκορφές και βροχοπτώσεις, συνέβαλε στην αύξηση της γονιμότητας των οφθαλμών αλλά και τον εμπλουτισμό του υδατικού ορίζοντα. Η άνοιξη ξεκίνησε ψυχρότερη και συνέχισε ξηρότερη από το σύνηθες, οδηγώντας σε οψιμότερη, ομοιόμορφη έκπτυξη. Το καλοκαίρι ήταν ήπιο, με εξαίρεση τον καύσωνα στο πρώτο 15νθημερο Αυγούστου, ενώ ο Σεπτέμβριος ξεκίνησε με έντονη βροχή (100mm) και συνέχισε με ένα 40ημερο υψηλών θερμοκρασιών κατά τη διάρκεια της ημέρας και χαμηλών τη νύχτα. Ο τρύγος του Ξινόμαυρου ξεκίνησε από τα τέλη Σεπτεμβρίου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια ψύχονται αρχικά στους 10 °C και στη συνέχεια οδηγούνται σε τράπεζες διαλογής. Προζυμωτική εκχύλιση σε ανοξείδωτες 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 προχαρμάνι γίνεται στον 6^ο μήνα. Μετά την εμφιάλωσή του, το κρασί παραμένει στο κελάρι για έναν χρόνο πριν από την διάθεσή του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.9 gr/lt
pH: 3.55	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.9 gr/lt



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Γκρενά χρώμα, χαρακτηριστικό του Ξινόμαυρου. Μύτη με έντονο κόκκινο και μαύρο φρούτο, όπως φράουλα, κεράσι και δαμάσκηνο. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ντελικάτες νότες από γλυκά μπαχαρικά και καπνό. Γεμάτο σώμα με δομή, καλή οξύτητα και σχετικά μαλακές τανίνες. Ευχάριστη, μέτριας διάρκειας επίγευση.

ΔΙΑΚΡΙΣΗ

Χρυσό Μετάλλιο στο Mundus Vini International Wine Awards 2025.