

ΑΓΚΑΘΩΤΟ Single Block 2024

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
Τύπος: Ροζέ ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΓΕ Μακεδονία



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Η πιο πρόσφατη προσθήκη του Κτήματος Κυρ-Γιάννη βρίσκεται στην υπο-περιοχή της Γάστρας μέσα στην ΠΟΠ ζώνη της Νάουσας. Η Γάστρα είναι ένα από τα “cru” της Νάουσας, γνωστή για την υψηλή ποιότητά της αλλά και για την τοποθεσία της που συνήθως «αποφεύγει» τα έντονα καιρικά φαινόμενα. Η συνολική καλλιεργήσιμη έκταση του αμπελώνα είναι 4.7 στρέμματα στα 205 μέτρα υψόμετρο. Το κρασί παράγεται από Ξινόμαυρα από το block C και είναι το πρώτο ροζέ κρασί του Κτήματος KYP-ΓΙΑΝΝΗ από Ξινόμαυρο Νάουσας.

Έτος φύτευσης: 2014	Έκθεση: ΝΑ
Σύστημα διαμόρφωσης: Διπλό κορδόνι	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 347
Κλίση: >5%	pH εδάφους: 7.4
Έδαφος: Αργιλοπηλώδες με παρουσία ανθρακικού ασβεστίου	

2024: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Η πιο θερμή χρονιά συνολικά που έχει καταγραφεί στη Νάουσα τις τελευταίες δεκαετίες, μας προσέφερε τη δυνατότητα να πειραματιστούμε και να μάθουμε ακόμη περισσότερα για την Γάστρα. Τα νεαρά κλήματα του Ξινόμαυρου στο μικρό αμπελοτόπι μας αντεπεξήλθαν εξαιρετικά καλά στις προκλήσεις καθ’ όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Η πρωιμότητα ήταν το χαρακτηριστικό σε όλες τις φάσεις ανάπτυξης του αμπελιού λόγω των υψηλών θερμοκρασιών -με εξαίρεση τα μικρά διαλείμματα κατά την έκπτυξη και την ανθοφορία. Οι δύο χαλαζοπτώσεις τον Μάιο καταγράφηκαν ως πολύ ήπιες, ενώ ακολούθησε ένας παρατεταμένος καύσωνας. Δεν παρατηρήθηκε ανομοιομορφία στην καρπόδεση. Στις αρχές Ιουλίου αποφασίσαμε να δοκιμάσουμε πράσινο τρύγο επιλεκτικά με στόχο να ενισχύσουμε επιπλέον την ποιότητα των σταφυλιών.

Τρύγος: Με το χέρι την πρώτη εβδομάδα Σεπτεμβρίου 2024, με τη στρεμματική απόδοση να αγγίζει τα 800 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ένα μέρος των σταφυλιών οδηγείται στο εκραγιστήριο, όπου διαχωρίζεται η ράγα από το κοτσάνι. Ακολουθεί αυστηρή διαλογή ράγα – ράγα σε δονούμενη τράπεζα πριν το κάθετο πιεστήριο. Το άλλο μέρος, με ολόκληρα τσαμπιά, οδηγείται απευθείας στο πιεστήριο. Ακολουθεί κρυσταλλοποίηση για 2 ημέρες στους 10°C. Ζύμωση για 10 ημέρες συνδυαστικά σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 228 λίτρων και οβάλ δεξαμενές 10hl, σε θερμοκρασίες 17-20°C. Ωρίμαση σε ξύλινα tonneaux των 10hl για 8 μήνες.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.9 gr/lt
pH: 3.32	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 3.8 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Απαλό σομόν χρώμα με διακριτικές πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη, έντονο το κόκκινο φρούτο -κυρίως κεράσι και φράουλα- με νότες από βανίλια και δρυ, που συνεχίζουν στο στόμα. Η έντονη οξύτητα έρχεται σε πλήρη αρμονία με το πλούσιο και γεμάτο στόμα. Μακρά επίγευση.