

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Block 2024

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	

2024: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Η χρονιά χαρακτηρίστηκε από ιδιαίτερα ξηροθερμικές συνθήκες — τις εντονότερες των τελευταίων είκοσι ετών. Τα φαινολογικά στάδια (έκπτυξη, άνθηση, περκασμός) εμφανίστηκαν 10–12 ημέρες νωρίτερα από το συνηθισμένο, ενώ η άγριση τοποθεσία του αμπελώνα οδήγησε σε υδατική καταπόνηση των φυτών, με αποτέλεσμα τη μείωση της παραγωγής κατά περίπου 20%. Ωστόσο, οι ίδιες κλιματικές συνθήκες, σε συνδυασμό με το υψόμετρο, συνέβαλαν στην ομαλή και χωρίς πιέσεις από ασθένειες ωρίμαση των σταφυλιών.

Τρύγος: Με το χέρι στις 25 Αυγούστου 2024 -νωρίτερα από κάθε άλλη χρονιά- και με την απόδοση στα 670 κιλά /στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή των καλύτερων τσαμπιών σε τράπεζα. Προζυμωτική κρυοεκχύλιση. Ζύμωση στους 16 με 18 °C σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Παραμονή για 6 μήνες σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες εφαρμόζοντας ήπια ανάδευση (bâtonnage) περιοδικά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.1 gr/lt
pH: 3.44	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.0 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα. Πολύ εκφραστική μύτη από λευκά άνθη, λευκόσαρκο ροδάκινο, κυδώνι αλλά και νότες από εσπεριδοειδή. Τα αρώματα ακολουθούν και στο στόμα, όπου η οξύτητα προσδίδει σφρίγος και ένταση στο γεμάτο σώμα. Μακρά επίγευση.