

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2020

Ποικιλία Ξινόμαυρο (87%) & Syrah (13%)
 Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΓΕ Ημαθία

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΤΑ BLOCKS ΤΗΣ ΔΙΑΠΟΡΟΥ

Η ΔΙΑΠΟΡΟΣ είναι μια σπουδή /ανακάλυψη των δυνατοτήτων του Ξινόμαυρου. Τα σταφύλια προέρχονται από το αμπελοτόπι #5 στο Κτήμα της Νάουσας, που ξεχωρίζει για την μορφολογία και την τοποθεσία του -μεγάλη κλίση, ενώ φτάνει στα υψηλότερα σημεία του αμπελώνα (230-240μ), ενώ συγκαταλέγεται στα ποιοτικότερα blocks της ποικιλίας. Η διακριτική συμβολή του Syrah προέρχεται από τα παλαιότερα κλήματα της ποικιλίας του Κτήματος στη Νάουσα, που διακρίνονται για τα υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

Έτος φύτευσης	Έκθεση	Κλίση	Σύστημα διαμόρφωσης	Πυκνότητα (φυτά/στρ.)	Έδαφος	pH εδάφους
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ: Αμπελοτόπι #5						
1972	NA	5-16%	Διπλό κορδόνι	400	Αμμοαργιλοπηλώδες	7.1
SYRAH: Αμπελοτόπι #1 και 2						
1987	B	5-8%	Διπλό κορδόνι	417	Αργιλώδες με ανθρακικό ασβέστιο	7.1 & 7.9

2020: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Το σχεδόν άνυδρο ξεκίνημα της χρονιάς έδωσε τη θέση του σε μια βροχερή καλλιεργητική περίοδο σχεδόν καθ' όλη τη διάρκειά της, χωρίς όμως αξιοσημείωτα φαινόμενα - με την εξαίρεση μιας καταιγίδας στις αρχές Αυγούστου. Οι χαμηλές θερμοκρασίες κατά την έκπτυξη και την ανθοφορία συνέβαλαν σε οψίμιση και ανομοιομορφία. Η συνέχεια και αλληλουχία των καιρικών συνθηκών ήταν ευνοϊκές για την πλήρη ωρίμαση του Syrah, ενώ τα υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά του αμπελοτεμαχίου #5 έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στο Ξινόμαυρο.

Τρύγος: Με το χέρι και με αυστηρή διαλογή στις 20 και 21 Σεπτεμβρίου για το Syrah και από τις 3 Οκτωβρίου 2020 (και για περίπου 1 εβδομάδα) για το Ξινόμαυρο.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σε δονούμενη τράπεζα για κάθε ποικιλία ξεχωριστά.

Για το Ξινόμαυρο: Προζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών σε θερμοκρασία 8-10°C. Ζύμωση με *rigéage* για 10-15 ημέρες σε ανοικτούς ξύλινους κάδους 5 τόνων από γαλλική δρυ στους

19-24°C. Μεταζυμωτική εκχύλιση για 10 με 12 ημέρες στις ίδιες ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Μηλογαλακτική ζύμωση σε νέα κυρίως βαρέλια γαλλικής δρυός. Ωρίμαση για 16 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 228 λίτρων (1^η και 2^η χρήσης).

Για το Syrah: Προζυμωτική εκχύλιση 5-7 ημερών. Ζύμωση στους 20-24°C. Μηλογαλακτική ζύμωση σε γαλλικά βαρέλια. Ωρίμαση για 14 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός 225 λίτρων (20% πρώτης χρήσης). Μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, το κρασί μεταφέρεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Μόλις ολοκληρωθεί και ο χρόνος ωρίμασης του Ξινόμαυρου, αρχίζει η διαδικασία δημιουργίας του χαρμανιού.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 15%	Ολική οξύτητα (TA): 5.1 gr/lt
pH: 3.63	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.9 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βαθύ κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Πολύπλοκη μύτη που αποκαλύπτει αρώματα ώριμης φράουλας και βιολέτας, καθώς και βανίλιας και σοκολάτας. Πλούσιο στόμα με υφή, στιβαρές τανίνες και οξύτητα που προσδίδει ισορροπία. Το Syrah αφήνει το στίγμα του με νότες γλυκών μπαχαρικών και πιπεριού, συμπληρώνοντας αρμονικά το σύνολο και συμβάλλοντας στη μακριά επίγευση. Ένα κρασί με δύναμη και συμπύκνωση, καθώς και με εντυπωσιακή δυνατότητα εξέλιξης στον χρόνο.