

ΝΑΟΥΣΣΑ Cuvée Villages 2023

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 αμπελοοικονομική κληρονομιά της Νάουσας (*διατηρώντας στην ετικέτα και τον παλιό τρόπο αναγραφής της*) αναδεικνύοντας τη δυναμική του Ξινόμαυρου σε ένα terroir απόλυτα συνηφασμένο με την ποικιλία αυτή.

2023: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Τον ήπιο χειμώνα και την ψυχρότερη από το σύνηθες άνοιξη ακολούθησαν ένας ιδιαίτερα βροχερός Μάιος και Ιούνιος, δημιουργώντας ευνοϊκές συνθήκες για την ομαλή ανάπτυξη του αμπελιού. Ο Ιούλιος και ο Αύγουστος ήταν ιδιαίτερα ξηροθερμικοί, ενώ οι βροχές των τελευταίων ημερών του καλοκαιριού ανανέωσαν τα υδατικά αποθέματα πριν από την τελική φάση της ωρίμασης. Οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας τον Σεπτέμβριο ευνόησαν τη σταδιακή ωρίμαση των σταφυλιών. Ο τρύγος του Ξινόμαυρου ξεκίνησε στις 26 Σεπτεμβρίου, δίνοντας σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια ψύχονται αρχικά στους 10 °C και στη συνέχεια οδηγούνται σε τράπεζες διαλογής. Προζυμωτική εκχύλιση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες για 5 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 για 12 μήνες. Με την ολοκλήρωση της ωρίμασης, ακολουθεί η διαδικασία του χαρμανιού. Μετά την εμφιάλωσή του, το κρασί παραμένει στο κελάρι για έναν χρόνο πριν από την διάθεσή του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 6.0 gr/lt
pH: 3.49	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.2 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ρουμπινί χρώμα μέτριας έντασης, με ανοιχτόχρωμες ανταύγειες, χαρακτηριστικές του Ξινόμαυρου. Στη μύτη κυριαρχούν τα κόκκινα και μαύρα φρούτα, όπως το κεράσι και το δαμάσκηνο, μαζί με τη χαρακτηριστική φυτική νότα της ντομάτας και διακριτικές νύξεις γλυκών μπαχαρικών, κυρίως μοσχοκάρυδου. Στο στόμα είναι μέτριο, με καλή οξύτητα και σχετικά μαλακές τανίνες, που προσφέρουν δομή και ισορροπία. Η επίγευση είναι ευχάριστη, προσφέροντας μια αίσθηση καπνού και βοτάνων.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Ασημένιο Μετάλλιο / 92 βαθμοί στο DECANTER WORLD WINE AWARDS 2026.