

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ - THE FALLEN OAK 2022

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο (50%) - Merlot (30%) - Syrah (20%)
 Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΓΕ Ημαθία



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Η υπεραιωνόβια δρυς που στεκόταν δίπλα στον Πύργο «Κούλα», αποτελεί το σύμβολο του Κτήματος ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ. Η πτώση της μετά από τη σφοδρή κακοκαιρία στις 10 Ιουλίου 2019, ενέπνευσε αυτή την ετικέτα ως φόρο τιμής στην ιστορία, αλλά και την επόμενη ημέρα του Κτήματος. Έτσι, αυτό το κρασί αγκάλιασε τον βαθύ δεσμό του Κτήματος με το Ξινόμαυρο και την μεγάλη παράδοση στη δημιουργία χαρμανιών. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια για την κάθε ποικιλία από το Κτήμα στη Νάουσα.

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 οριζοντα. 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) αλλά συνέχισε με υψηλές θερμοκρασίες την ημέρα και χαμηλές κατά τη διάρκεια της νύχτας. Ο τρύγος των διεθνών ποικιλιών ξεκίνησε στα τέλη Αυγούστου με το Merlot και ακολούθησε το Syrah -με σημαντική καθυστέρηση από το σύνηθες- στα μέσα Σεπτεμβρίου. Από τα τέλη του ίδιου μήνα, ήρθε η σειρά και του Ξινόμαυρου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τρύγος και οινοποίηση για την κάθε ποικιλία χωριστά, αποβοστρυχώνοντας αλλά διατηρώντας άσπαστα τα σταφύλια. Προζυμωτική εκχύλιση για 4 ημέρες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 22 – 26 °C, ενώ ο διαχωρισμός από τα στέμφυλα γίνεται 5 ημέρες μετά το τέλος της. Μηλογαλακτική ζύμωση σε συνδυασμό ανοξείδωτης δεξαμενής και γαλλικού δρύινου βαρελιού. Η ωρίμαση γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 & 500 λίτρων (2ης και 3ης χρήσης) και διαρκεί συνολικά έως 10 μήνες. Το πρώτο χαρμάνι γίνεται στον 6° μήνα. Μετά την εμφιάλωση, το κρασί παραμένει για 12 μήνες στο κελάρι πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.4 gr/lt
pH: 3.55	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.6 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Μύτη με έντονο κόκκινο φρούτο, με κυρίαρχο το κεράσι, και νότες βανίλιας. Το στόμα επίσης φρουτώδες, πλούσιο και στρογγυλό. Βελούδινες τανίνες, πολύ καλά ενσωματωμένο βαρέλι και οξύτητα που προσδίδει ισορροπία. Μακρά επίγευση που αφήνει μια πικάντικη αίσθηση.