



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ



## ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Single Block 2025

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 ΚΥΡ-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	

### 2025: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Η χρονιά χαρακτηρίστηκε από ήπιες και ισορροπημένες καιρικές συνθήκες στο μεγαλύτερο μέρος της. Το μεγάλο υψόμετρο του αμπελοτοπιού, καθώς και η διατήρηση καλής θερμοκρασιακής διαφοράς ημέρας και νύχτας βοήθησαν κατά τους ξηροθερμικούς μήνες του Ιουνίου και κυρίως του Ιουλίου. Τα σταφύλια ωρίμασαν πλήρως σε ήπιες συνθήκες, ήταν υγιή, αρωματικά, με καλές οξύτητες.

**Τρύγος:** Με το χέρι στις 6 Σεπτεμβρίου 2025. Χάρη στις καλές καιρικές συνθήκες, η απόδοση του αμπελοτοπιού άγγιξε τα 800 κιλά /στρέμμα.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

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

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.0%	Ολική οξύτητα (TA): 5.0 gr/lt
pH: 3.40	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.4 gr/lt

### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα. Πολύ εκφραστική μύτη η οποία διακρίνεται 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.