

ΑΓΚΑΘΩΤΟ Single Block 2025

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
 Τύπος: Ροζέ ξηρός οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΓΕ Μακεδονία



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ BLOCK

Η πιο πρόσφατη προσθήκη του Κτήματος Κυρ-Γιάννη βρίσκεται στην υπο-περιοχή της Γάστρας μέσα στην ΠΟΠ ζώνη της Νάουσας. Η Γάστρα είναι ένα από τα “cru” της Νάουσας, γνωστή για την υψηλή ποιότητά της αλλά και για την τοποθεσία της που συνήθως «αποφεύγει» τα έντονα καιρικά φαινόμενα. Η συνολική καλλιεργήσιμη έκταση του αμπελώνα είναι 4.7 στρέμματα στα 205 μέτρα υψόμετρο. Το κρασί παράγεται από Ξινόμαυρα από το block C και είναι το πρώτο ροζέ κρασί του Κτήματος KYP-GIANNH από Ξινόμαυρο Νάουσας.

Έτος φύτευσης: 2014	Έκθεση: ΝΑ
Σύστημα διαμόρφωσης: Διπλό κορδόνι	Πυκνότητα φύτευσης (φυτά/στρ): 347
Κλίση: >5%	pH εδάφους: 7.4
Έδαφος: Αργιλοπηλώδες με παρουσία ανθρακικού ασβεστίου	

2025: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Ο ψυχρός και σχετικά άνυδρος χειμώνας έδωσε τη θέση του σε μια βροχερή άνοιξη με χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς όμως ακραία καιρικά φαινόμενα. Οι συνθήκες αυτές ευνόησαν την έντονη βλάστηση, απαιτώντας ιδιαίτερη προσοχή στις καλλιεργητικές εργασίες. Οι υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού, σε συνδυασμό με τις δροσερές νύχτες, συνέβαλαν στην ομαλή ωρίμαση του Ξινόμαυρου. Η εξαιρετική υγεία των σταφυλιών και η παρουσία μικρών, ώριμων κουκουτσιών αποτέλεσαν τα βασικά χαρακτηριστικά της χρονιάς. Η αλληλουχία των συνθηκών αυτών αποδείχθηκε ιδιαίτερα ευνοϊκή για την ποικιλία, οδηγώντας σε σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας.

Τρύγος: Με το χέρι στις 25 Σεπτεμβρίου 2025, με τη στρεμματική απόδοση να αγγίζει τα 1000 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ένα μέρος των σταφυλιών οδηγείται στο εκραγιστήριο, όπου διαχωρίζεται η ράγα από το κοτσάνι. Ακολουθεί αυστηρή διαλογή ράγα – ράγα σε δονούμενη τράπεζα πριν το κάθετο πιεστήριο. Το άλλο μέρος, με ολόκληρα τσαμπιά, οδηγείται απευθείας στο πιεστήριο. Ακολουθεί κρουεγχύληση για 2 ημέρες στους 10°C. Ζύμωση για 10 ημέρες συνδυαστικά σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 228 λίτρων και οβάλ δεξαμενές 10hl, σε θερμοκρασίες 17-20°C. Ωρίμαση σε ξύλινα tonneaux των 10hl για 8 μήνες.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 6.1 gr/lt
pH: 3.26	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 3.7 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Απαλό σομόν χρώμα με λαμπερές πορτοκαλί ανταύγειες. Η μύτη είναι έντονη και σύνθετη, προδίδοντας την ταυτότητα της ποικιλίας, με τα κόκκινα φρούτα -όπως το φρέσκο κεράσι και τη φράουλα- να κυριαρχούν, πλαισιωμένα από χαρακτηριστικές βοτανικές νότες. Στο στόμα, η ζύμωση και η παραμονή σε ξύλινα tonneaux προσθέτει μια διακριτική και γλυκιά αίσθηση βανίλιας και δρυός, ενώ η έντονη και τονισμένη οξύτητα προσδίδει φρεσκάδα και ζωντάνια. Σώμα γεμάτο και ελαφρώς λιπαρό, το οποίο έρχεται σε απόλυτη ισορροπία με την οξύτητα. Μακρά και επίμονη επίγευση.