



KYP·ΓΙΑΝΝΗ

## ΡΑΜΝΙΣΤΑ 2021

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)  
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan  
Κατάταξη: ΠΟΠ Νάουσα



### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΤΑ BLOCKS ΤΗΣ ΡΑΜΝΙΣΤΑΣ

«Ράμνιστα» στη ντοπιολαλιά σημαίνει «βασιλικός λόφος» αντικατοπτρίζοντας το χαρακτηριστικό ανάγλυφο του αμπελώνα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι Νάουσας. Τα «αμπελοτόπια της Ράμνιστας» είναι η πηγή των Ξινόμαυρων για αυτό το κρασί, από τα οποία, κάθε χρονιά, επιλέγονται τα καλύτερα blocks.

Για την εσοδεία του 2021, επιλέχθηκαν κυρίως τα: #4, #5, #12, #13, #14, #15, #16, #22, #39.  
(βλ. πίνακα)

### 2021: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Μετά από έναν ζεστό Δεκέμβριο, ο χειμώνας επανήλθε σε φυσιολογικές συνθήκες για την εποχή και την περιοχή. Ο ψυχρός Μάρτιος συνέβαλε σε μια παρατεταμένη έκπτυξη των οφθαλμών, ενώ οι Απρίλιος και Μάιος ήταν ξηροθερμικοί αλλά με διατήρηση του θερμοκρασιακού εύρους ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα. Το καλοκαίρι συνέχισε ιδιαίτερα ζεστό με αρκετούς καύσωνες. Ο Σεπτέμβριος έφερε τυπικές φθινοπωρινές συνθήκες με έντονη διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας που ήταν ιδιαίτερα ευεργετική για τα φυτά και τη φαινολική ωρίμασή τους. Λίγες βροχές τον Οκτώβριο χωρίς όμως να δημιουργήσουν προβλήματα σε μια χρονιά που γενικά ευνόησε το Ξινόμαυρο.

**Τρύγος:** Με το χέρι από τις 21 Σεπτεμβρίου 2021 ανά αμπελοτόπι.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μια σύνθετη διαδικασία όπου το κάθε αμπελοτόπι οινοποιείται χωριστά. Μετά την αυστηρή διαλογή των σταφυλιών κάθε block σε δονούμενη τράπεζα, προζυμωτική εκχύλιση για 5 ημέρες σε χαμηλές θερμοκρασίες (8-10°C). Ακολουθεί ζύμωση σε συνδυασμό γαλλικών δρύινων κάδων (5 τόνων) και ανοξειδωτων δεξαμενών (5 τόνων) με χρήση του συστήματος rigeage και της ανακύκλωσης, στους 17-23°C. Η θερμοκρασία αυτή διατηρείται και κατά τη διάρκεια της μεταζυμωτικής εκχύλισης (2-6 ημέρες). Ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση. Η ωρίμαση γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων -1ης, 2ης και 3ης χρήσης για 14 μήνες. Μετά το πρώτο 6μηνο στα βαρέλια, ξεκινά η πρώτη μετάγγιση ανά block και η επιστροφή του κρασιού στα βαρέλια. Με το τέλος του χρόνου ωρίμασης, γίνεται το χαρμάνι του κρασιού, επιλέγοντας από τις μικρο-οινοποιήσεις των αμπελοτοπιών.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14.5%	Ολική οξύτητα (TA): 5.6 gr/lt
pH: 3.57	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.0 gr/lt

### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Κόκκινο ρουμπινί χρώμα. Μύτη με έντονο φρούτο, με τα αρώματα κερασιού, βύσινου και δαμάσκηνο να κυριαρχούν. Στόμα με ένταση, όπου το ώριμο φρούτο συναντά νότες μπαχαρικών και σοκολάτας. Εξαιρετική αρμονία ανάμεσα στην οξύτητα, τις δομημένες τανίνες και το αλκοόλ. Συμπύκνωση. Μακρά επίγευση. Μια εξαιρετική χρονιά.

### ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

93 βαθμοί στο Robert Parker's WINE ADVOCATE 2026.  
Χρυσό Μετάλλιο στο Mundus Vini 2026.

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

[WWW.KIRYIANNI.GR](http://WWW.KIRYIANNI.GR) □ #KIRYIANNI □ #RAMNISTA □ #NAOUSSA □ #SINGLEVINEYARD □ #XINOMAVRO



Χρυσό Μετάλλιο στο BIWC 2026.

Πίνακας με τα βασικά αμπελοτόπια που χρησιμοποιήσαμε για την εσοδεία του 2021

Block	#4	#5	#12	#13	#14	#15	#16	#22	#39
Έτος φύτευσης	1972	1972	1973	1970	1970	1970	1970	2006	2010
Έκθεση	B-BΔ	NA	A	Δ	Δ-ΝΔ	Δ-BΔ	NA	NA	A
Κλίση	8-16%	5-16%	8-16%	>16%	>16%	5-16%	>16%	>16%	5-16%
Σύστημα διαμόρφωσης	Διπλό Κορδόνι								
Πυκνότητα (φυτά/στρ.)	333	400	400	400	400	400	400	310	300
Έδαφος	Αργιλώδες ως αργιλοπηλώδες	Αμμοαργιλοπηλώδες	Αμμοπηλώδες, ελαφριάς μηχανικής σύστασης				Πηλώδες χωρίς ανθρακικό ασβέστιο	Αργιλοπηλώδες	Αμμοπηλώδες
pH εδάφους	7.6	7.1	5.5-6	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6	5.5 - 6	7.8	7.9