

Kotsifali-Syrah



Τύπος
Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Κατηγορία
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
Κρήτης

Προέλευση
Επιλεγμένοι αμπελώνες
συνεργαζόμενων αμπελουργών
του Νομού Ηρακλείου

Ποικιλιακή σύνθεση
Κοτσιφάλι 60% - Syrah 40%

Έδαφος
Αργιλοασβεστώδης έως αμμοπηλώδης
σύσταση

Αμπελώνες
σε ύψος από 400 έως 700m

Πυκνότητα φυτών
3.300-4.170 πρέμνα ανά εκτάριο

Αλκοολικός Τίτλος
14%

Ωρίμανση
12 μήνες σε βαρέλια και 4 μήνες
παλαίωση στη φιάλη

Παραγωγή
10.000 φιάλες

Δυνατότητα παλαίωσης
7 έτη

Συνθήκες σεβριρίσματος
Σε ανοιχτή καράφα για 30' με 60'
για να «αναπνεύσει» και
σε θερμοκρασία 16-18°C

Συνδυασμός με φαγητό
Κρασί που συνοδεύει εξαιρετικά κρέας
μοσχαρίσιο ψητό ή σχάρας
ή κρέας με πικάντικη κόκκινη σάλτσα,
ψητά λαχανικά και κίτρινα τυριά

Volume
750ml

Χαρτοκιβώτιο
12 φιαλών

Σημειώσεις γευστικών δοκιμών
*Μοναδική κράση του κοσμοπολίτικου Syrah
με την κρητική ποικιλία Κοτσιφάλι*
Χρώμα έντονα κόκκινο, ενώ το μπουκέτο του είναι πολύπλοκο
με αναμνήσεις από φρούτα του δάσους και νύξεις πράσινου
πιπεριού. Το στόμα χαρακτηρίζεται από έντονη
καλοδομημένη βελούδινη γεύση, άψογα ισορροπημένη
οξύτητα και μακριά επίγευση.

Αμπελώνας
Το Syrah προέρχεται από βορειοδυτικούς αμπελώνες του
Νομού Ηρακλείου, ενώ το Κοτσιφάλι από επιλεγμένους
αμπελώνες του Νομού οι οποίοι βρίσκονται στην
αμπελουργική ζώνη, σε ύψος από 400 έως 700m. Το
μικροκλίμα της περιοχής που χαρακτηρίζεται από ψυχρούς
χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια –γίνεται ηπιότερο λόγω των
βορειοδυτικών θαλάσσιων ανέμων του Αιγαίου–, είναι ιδανικό
για την παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο
άρωμα. Το έδαφος –αργιλοασβεστώδες έως αμμοπηλώδες–
έχει μέτριες κλίσεις και κυρίως βορειοδυτικό προσανατολισμό.
Οι καλλιεργητικές επεμβάσεις επικεντρώνονται σε δύο
άξονες: στην αύξηση, όπου κρίνεται απαραίτητο, της
ωφέλιμης φυλλικής επιφάνειας και στα μικρά αλλά και συχνά
ποτίσματα στη φάση ωρίμανσης, όταν το απαιτεί η χρονιά,
προς αποφυγή υδατικού stress. Στόχος είναι, οι ποικιλίες του
χαρμανιού, εκτός από την έντονη έκφραση των
χαρακτηριστικών τους αρωμάτων, να διαθέτουν μια
ολοκληρωμένη φαινολική ωρίμανση. Η πυκνότητα φύτευσης
είναι από 3.300 έως 4.170 πρέμνα ανά εκτάριο και οι
αποδόσεις δεν ξεπερνούν τα 40hl ανά εκτάριο.

Τρύγος
Ο τρύγος πραγματοποιείται χειρωνακτικά τις πρωινές ώρες,
από τις 06:00 έως τις 12:00, για την αποφυγή των υψηλών
θερμοκρασιών. Η συλλογή από τον αγρό γίνεται σε κούβες
των 18 κιλών που συγκεντρώνονται σε φορτηγά ψυγεία με
σκοπό την προφύλαξη και τη συντήρηση των σταφυλιών
μέχρι την παράδοσή τους στο οινοποιείο.

Οινοποίηση και Ωρίμανση
Μετά, τον αυστηρό έλεγχο στο χώρο παραλαβής του οινοποι-
είου, τα σταφύλια ψύχονται σε κατάλληλους θαλάμους μέχρι
η θερμοκρασία τους να φτάσει στους 0°C (32°F) περίπου.
Μετά τον εκραγισμό, εφαρμόζεται η μέθοδος της
προζυμωτικής εκχύλισης στους 10-11°C για ένα 48ώρο.
Στη συνέχεια, εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες κατάλληλες
για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της κάθε
ποικιλίας. Τα γλεύκη ζυμώνουν χωριστά σε ανοξειδωτες
δεξαμενές για 8-10 μέρες, όπου η θερμοκρασία δεν ξεπερνάει
τους 28°C, με καθημερινούς αερισμούς μέχρι το τέλος της
ζύμωσης. Στη συνέχεια, οι παραγόμενοι οίνοι από την κάθε
ποικιλία, ωριμάζουν σε καινούργια δρύινα βαρέλια για 12
μήνες, το Syrah σε αμερικανικά βαρέλια των 225l και το
Κοτσιφάλι σε γαλλικά.