



Merlot

Harvest 2019 / Σοδειά 2019

Varieties / Ποικιλίες:

100% Merlot

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Sandy Clay Loam / Αμμοαργιλοπηλώδης

Vinification / Οينوποίηση:

The harvest for Merlot takes place at the end of August or at the beginning of September, depending on the vintage. The extraction of phenolic substances lasts from seven to ten days. After the malolactic fermentation, the wine matures in French oak barrels for twelve months.

Ο τρύγος πραγματοποιείται στο τέλος του Αυγούστου ή αρχές Σεπτεμβρίου, ανάλογα με τη χρονιά. Η εκχύλιση φαινολικών ουσιών διαρκεί από 7 έως 10 μέρες. Μετά το πέρας της μηλογαλακτικής ζύμωσης, ο οίνος ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- Visual aspects: Intense ruby color.
- Aromas and taste: The aromas that instantly stand out are mainly reminiscent of ripe forest fruit, sour cherry, sweet spices such as cinnamon, vanilla and tobacco. In the mouth, the aromatic sensation revolves around spicy notes.
- Structure: The moderate acidity in combination with the moderately intense tannins and its relatively full body, give a velvety texture to its long aftertaste.
- Ageing potential: Up to 8 years.
- ---
- Όψη: Έντονο ρουμπινί χρώμα.
- Αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά: Τα αρώματα που ξεχωρίζουν από την πρώτη στιγμή θυμίζουν κυρίως ώριμα φρούτα του δάσους, βύσσινο, γλυκά μπαχαρικά όπως κανέλα, βανίλια και καπνό. Στο στόμα η αρωματική αίσθηση περιστρέφεται γύρω από πικάντικες νότες.
- Δομή: Η μέτρια οξύτητα σε συνδυασμό με τις μέτριες σε ένταση τανίνες και το σχετικά γεμάτο σώμα του αφήνουν μία βελούδινη υφή στη μακριά του επίγευση.
- Δυνατότητα παλαίωσης: Έως 8 έτη.

Harvest Information 2019 / Πληροφορίες Σοδειάς 2019:

Ethanol / Αλκοόλη:	15,75% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	1211 mm
pH:	3,48	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	1,1 g/l
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H ₂ SO ₄):	3,71 g/l		

Harvest Temperatures (M.A.) / Θερμοκρασίες Τρύγου (M.O.)

Merlot

Lowest / Ελάχιστη: 18,7°C – (8/2019)

Highest / Μέγιστη: 33°C – (8/2019)

2019 Harvest / Τρύγος 2019:

2019 was a year characterized by a cold winter with very high rainfall in our area; a very uncommon phenomenon for Cyprus (about 1200 mm), with average harvest temperatures up to 2 degrees lower than in 2018. This resulted in the delay of the phenolic stages of the vineyard (bud burst, flowering, veraison, maturation) and for this reason harvest begun during the 2nd week of August.

In the summer of 2019, maturation took place in the ideal harvest temperatures -(M.A) Minimum: 18.7°C (8/2019), 15.5°C (9/2019), Maximum: 33°C (8/2019) 31°C (9/2019)- and this provided us with exceptional organoleptic characteristics, especially for the Sauvignon blanc, Xynisteri, Yiannoudi and Cabernet Sauvignon.

The damaged grapes by lobesia botrana larvae (grapevine moth), was the main issue we faced at the vineyard, the effects of which we dealt on time and effectively, in order to ensure the health of our grapes and the smooth maturation of all varieties, white and red.

In general, this year's white wines are characterised by intense varietal aromas, which evolve during the tasting, with ideal acidity and cool aftertaste. As far as our red varieties, there was a delay between the technological and phenolic maturation. To achieve the desirable quality result, we decided to harvest the red varieties at the peak of their phenolic maturation. The delayed harvest and the partial desiccation of the grapes led to an increased sugar content which resulted in a wine with an elevated alcohol content. The precise extraction of phenolic compounds as well as the management of the oxidative ageing in oak barrels, are expected to produce red wines characterised by concentrated fruit aromas, mature tannins and rich body.

--

Το 2019 ήταν μία χρονιά που χαρακτηρίστηκε από έναν κρύο χειμώνα με πολύ υψηλές βροχοπτώσεις στην περιοχή μας για τα κυπριακά δεδομένα (περίπου 1200 mm) και με τις μέσες θερμοκρασίες του τρύγου να είναι έως και 2 βαθμούς χαμηλότερες από το 2018. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να καθυστερήσουν τα φαινολογικά στάδια του αμπελιού (έκπτυξη οφθαλμών, άνθιση, περκασμός, ωρίμαση) και ο τρύγος να αρχίσει τη 2η εβδομάδα του Αυγούστου.

Το καλοκαίρι του 2019 η ωρίμαση πραγματοποιήθηκε σε ιδανικές θερμοκρασίες -(M.O.) Ελάχιστη: 18.7°C (8/2019), 15.5°C (9/2019), Μέγιστη: 33°C (8/2019) 31°C (9/2019)- γεγονός που μας εξασφάλισε εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ιδιαίτερα στο Sauvignon blanc, το Ξυνιστέρι, το Γιαννούδι και το Cabernet Sauvignon.

Κυριότερο πρόβλημα που αντιμετωπίσαμε στο αμπέλι ήταν η προσβολή των ραγών με ευδεμίδα, τις επιπτώσεις της οποίας αντιμετωπίσαμε έγκαιρα και αποτελεσματικά, προκειμένου να διασφαλίσουμε την καλή υγιεινή των σταφυλιών μας και την ομαλή ωριμότητα για όλες τις ποικιλίες, λευκές και ερυθρές.

Σε γενικές γραμμές τα φετινά λευκά κρασιά του Οινοποιείου Βλασίδη εμφανίζουν έντονα ποικιλιακά αρώματα, τα οποία εξελίσσονται καθώς τα γεύομαστε, με ιδανικές οξύτητες και δροσερή επίγευση. Όσον αφορά τις ερυθρές μας ποικιλίες, υπήρχε μία χρονική διαφορά μεταξύ της τεχνολογικής και της φαινολικής ωρίμασης. Για να επιτευχθεί το επιθυμητό ποιοτικό αποτέλεσμα, κρίθηκε αναγκαίο τα ερυθρά σταφύλια να τρυγηθούν όταν ήταν ώριμα φαινοτικά. Αυτό οδήγησε σε αύξηση της σακχαροπεριεκτικότητας των ραγών και κατ' επέκταση της αλκοόλης στον τελικό οίνο, λόγω της καθυστέρησης του τρυγητού και της μερικής αφυδάτωσης των ραγών. Η προσεκτική εκχύλιση των φαινολικών ουσιών και ο χειρισμός της οξειδωτικής παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια θα μας δώσουν ερυθρούς οίνους που θα έχουν χαρακτηριστικά τη συμπίκνωση του φρούτου, τις ώριμες τανίνες, και το πλούσιο σώμα.