



Óroman

Harvest 2019 / Σοδειά 2019

Varieties / Ποικιλίες:

90% Yiannoudi / Γιαννούδι
10% Shiraz

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Calcareous / Ασβεστολιθική
50% Sand / Άμμος
25% Clay / Άργιλος
25% Silt / Ιλύς

Vinification / Οινοποίηση:

The harvest takes place at the beginning of September. Maceration for the extraction of phenolic substances may last until the end of alcoholic fermentation, depending on the phenolic maturity of each vintage. After the

alcoholic and malolactic fermentations, the wine matures in French oak barrels, which are 3 and 4 years old, for a duration of 12 months.

Ο τρύγος πραγματοποιείται στις αρχές Σεπτεμβρίου. Η εκχύλιση φαινολικών ουσιών μπορεί να διαρκέσει έως και το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, ανάλογα με τη φαινολική ωριμότητα των σταφυλιών κάθε χρονιάς. Μετά το πέρας της αλκοολικής και μηλογαλακτικής ζύμωσης, ο οίνος ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 3^{ης} και 4^{ης} χρήσης για 12 μήνες.

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- Yiannoudi is the protagonist when it comes to the aroma of Oroman 2019, with ripe black fruits and sweet spices, such as nutmeg and cloves. Shiraz gives it an extra aromatic touch of violet and white pepper, completed with vanilla and oak notes deriving from ageing in the barrel.
- The sensation of sweetness is quickly perceived in the mouth, which balances with the acidity and the existing, yet mild tannins.
- It has medium to full body, which concludes with a sweet aftertaste.
- Potential of ageing from 8 to 10 years.
- Το Γιαννούδι πρωταγωνιστεί αρωματικά με ώριμα μαύρα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά, όπως το μοσχοκάρυδο και το γαρίφαλο. Το Shiraz του δίνει μία έξτρα αρωματική πινελιά βιολέτας και άσπρου πιπεριού. Η βανίλια και οι δρύινες νότες από την ωρίμαση σε βαρέλι ολοκληρώνουν το αρωματικό του παζλ.
- Στο στόμα γρήγορα γίνεται αντιληπτή η αίσθηση της γλυκάδας που ισορροπεί με την οξύτητα και τις υπαρκτές αλλά ήπιες τανίνες.
- Έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα που καταλήγει σε με μία γλυκιά επίγευση.
- Δυνατότητα παλαίωσης για 8 με 10 χρόνια.

Harvest Information 2019 / Πληροφορίες Σοδειάς 2019:

Ethanol / Αλκοόλη:	15,4% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	1211 mm
pH:	3,5	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	1 g/l
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H ₂ SO ₄):	3,4 g/l		

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

Yiannoudi / Γιαννούδι

Lowest / Ελάχιστη:	16,7°C – (9/2019)
Highest / Μέγιστη:	26,5°C – (9/2019)

Shiraz

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 (Average) 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 Θερμοκρασίες Τρύγου (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 φαινολικά. 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 παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια θα μας δώσουν ερυθρούς οίνους που θα έχουν χαρακτηριστικά τη συμπύκνωση του φρούτου, τις ώριμες τανίνες, και το πλούσιο σώμα.