



Eddial

Harvest 2018 / Σοδειά 2018

Varieties / Ποικιλίες:

70% Chardonnay

30% Sauvignon blanc

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Calcareous / Ασβεστολιθική

50% Sand / Άμμος

25% Clay / Άργιλος

Vinification / Οινοποίηση:

The harvest takes place in early August. The bunches are cooled and placed whole and uncrushed in the press, where low pressures are applied to extract the juice that will have the appropriate characteristics for the production of the sparkling wine. The must is then moved to a stainless-steel tank in order to start

and complete the alcoholic fermentation, which gives us the base wine.

To complete the production of the sparkling wine with the traditional method, the base wine is bottled. Sugars and yeasts are added in the bottles and a second alcoholic fermentation takes place. Yeasts metabolize sugars to produce ethyl alcohol and carbon dioxide, with the latter being responsible for the bubbles.

What follows is the maturation of the sparkling wine in the bottle, in contact with its lees, for at least 30 months in a horizontal position so as to maximize the autolysis of the yeasts and its aroma and flavor enrichment.

After aging with the lees, remuage – riddling is the next step in the process. This is the daily rotation of the bottles at regular intervals during the day. When the bottles reach a vertical position in regards to the ground and the neck is facing down, the sediment (wine lees), ends up in the area of the cap, while the rest of the wine is clear.

The removal of the lees is done by disgorgement, also known as “Dégorgement”. Finally, the cork and the retaining wire are fitted so that the cork does not pop due to the high pressure inside the bottle.

Ο τρύγος πραγματοποιείται αρχές του Αυγούστου. Τα τσαμπιά μετά από ψύξη τοποθετούνται ολόκληρα και άσπαστα στο πιεστήριο, όπου εφαρμόζονται χαμηλές πιέσεις με στόχο την εξαγωγή χυμού που θα έχει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά για την παραγωγή του αφρώδους οίνου. Στη συνέχεια το γλεύκος οδηγείται σε ανοξειδωτή δεξαμενή με σκοπό την έναρξη και ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης, η οποία μας δίνει τον οίνο βάση.

Για την ολοκλήρωση της παραγωγής αφρώδους οίνου με την παραδοσιακή μέθοδο, ο οίνος βάση εμφιαλώνεται σε φιάλες, στις οποίες έχουν προστεθεί σάκχαρα και ζυμομύκητες, οπότε και πραγματοποιείται μία δεύτερη αλκοολική ζύμωση. Οι ζύμες μεταβολίζουν τα σάκχαρα και παραγάγουν αιθυλική αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο είναι υπεύθυνο για την παραγωγή των φυσαλίδων.

Ακολουθεί ωρίμαση του αφρώδους οίνου εντός της φιάλης, σε επαφή με τις οινολάσπες του, για τουλάχιστον 30 μήνες, σε οριζόντια θέση με σκοπό τη μέγιστη αυτόλυση των ζυμών και τον αρωματικό και γευστικό εμπλουτισμό του.

Μετά την παλαίωση με τις οινολάσπες ακολουθεί το remuage – riddling, δηλαδή η καθημερινή περιστροφή των φιαλών, ανά τακτά χρονικά διαστήματα εντός της ημέρας. Όταν οι φιάλες έρθουν σε κάθετη θέση ως προς το έδαφος και με το λαιμό να κοιτά προς τα κάτω, το ίζημα καταλήγει όλο στην περιοχή του πώματος, ενώ ο υπόλοιπος οίνος μένει διαυγής.

Η αφαίρεση των οινολασπών γίνεται με τον εκπωματισμό, γνωστό και ως Dégorgement – Disgorgement. Τέλος τοποθετείται ο φελλός και το σύρμα συγκράτησης ώστε να μη διαφύγει το πώμα λόγω της υψηλής πίεσης που επικρατεί εντός της φιάλης.

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- Its intense golden color and elegant bubbles are characterized by intensity and duration.
 - The combination of notes of citrus, honey, brioche, and roasted nuts create an enjoyable complexity, which also prevails in the mouth.
 - Its lively acidity balances with its body and offers a long and sweet aftertaste.
-
- Το έντονο χρυσαφί χρώμα και οι κομψές φυσαλίδες χαρακτηρίζονται από ένταση και διάρκεια.
 - Ο συνδυασμός από νότες εσπεριδοειδών, μελιού, μπριός και καβουρδισμένων ξηρών καρπών δημιουργεί μία απολαυστική πολυπλοκότητα, η οποία κυριαρχεί και στο στόμα.
 - Η ζωνηρή οξύτητα του ισορροπεί με το σώμα του και προσφέρει μία μακριά και γλυκιά επίγευση.

Harvest Information 2018 / Πληροφορίες Σοδειάς 2018:

Ethanol / Αλκοόλη:	12% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	713 mm
pH:	3,05	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	7 g/l -Brut
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H ₂ SO ₄):	5 g/l	Pressure / Υπερπίεση:	4,5 bar

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

Chardonnay/Sauvignon blanc

Lowest / Ελάχιστη:	19°C – (8/2018)
Highest / Μέγιστη:	30°C – (8/2018)

2018 Harvest / Τρύγος 2018:

This was a year with major rainfall during May and June, but we managed to deal with the consequences on time so as to ensure the good quality of all our grape varieties along with their proper maturity.

The mild summer season of 2018, allowed the plants to grow and berry-set under 32°C, ensuring excellent organoleptic characteristics; especially for our Sauvignon blanc and later on for our red varieties, in September.

We expect that our 2018 harvest in white wines, which we will enjoy in December of 2018, to produce an intensely aromatic and fruity character. Additionally, we expect our red wines which will be available in the fall of 2019 and 2020 to be rich in color and to have the desirable alcohol content and soft tannins.

—

Το 2018 ήταν μία χρονιά που επιβαρύνθηκε από τις βροχές του Μαΐου και του Ιουνίου, τις επιπτώσεις των οποίων αντιμετωπίσαμε έγκαιρα και αποτελεσματικά, προκειμένου να διασφαλίσουμε την καλή υγιεινή των σταφυλιών μας και ομαλή ωριμότητα για όλες τις ποικιλίες, λευκές και ερυθρές.

Με το ήπιο καλοκαίρι του 2018 τα φυτά κατάφεραν να δέσουν τον καρπό τους κάτω από θερμοκρασίες που δεν ξεπερνούσαν τους 32 βαθμούς Κελσίου, γεγονός που μας εξασφάλισε εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ιδιαίτερα στο Sauvignon blanc, αλλά και αργότερα, τον Σεπτέμβριο στις ερυθρές ποικιλίες του κτήματος.

Περιμένουμε η σοδειά του 2018 στα λευκά κρασιά μας, τα οποία θα απολαύσουμε στην αγορά το Δεκέμβριο του 2018, να αποδώσει έναν έντονο αρωματικό και φρουτώδη χαρακτήρα. Αντίστοιχα στα ερυθρά μας, τα οποία θα κυκλοφορήσουν το φθινόπωρο του 2019 και 2020, αναμένουμε κρασιά με πλούσιο χρώμα, καλούς αλκοολικούς βαθμούς και μαλακές τανίνες.