



Eddial

Harvest 2019 / Σοδειά 2019

Varieties / Ποικιλίες:

65% Chardonnay
35% 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 2019 / Πληροφορίες Σοδειάς 2019:

Ethanol / Αλκοόλη: 11,93% Vol Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: 1211 mm
October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου

pH: 3,03 Reducing Sugars / Σάκχαρα: 8,1 g/l -Brut

Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H₂SO₄): 5,42 g/l Pressure / Υπερπίεση: 5,5 bar

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

Chardonnay/Sauvignon blanc

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 (Μ.Ο.) 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 γεύμαστε, 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.