



Grifos 3 / Γρίφος 3

Harvest 2023 / Σοδειά 2023

Varieties / Ποικιλίες:

50% Shiraz
50% Grenache

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Calcareous / Ασβεστολιθική

Vinification / Οινοποίηση:

Rosé Grifos is produced by crashing and macerating two grape varieties in order to extract a blend of their colour and primary aromas. This process lasts for about 18 to 20 hours. Fermentation follows in stainless steel tanks at 15°C. The bottling takes place at the beginning of November of the same year.

Συνοινοποίηση των δύο ποικιλιών και συμπαράμηση του γλεύκους μαζί με τα στέμφυλα με σκοπό την εκχύλιση του χρώματος και των πρωτογενών αρωμάτων των ποικιλιών για περίπου 18 με 20 ώρες. Στη συνέχεια ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 15°C. Η εμφιάλωση πραγματοποιείται αρχές του Νοέμβρη του ίδιου έτους.

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Intense in color, with fragrant notes of pomegranate and rose, offering a refreshing and delightful taste followed by a lingering, enduring aftertaste.

Έντονο χρώμα, με αρωματικές νότες από ρόδι και τριαντάφυλλο, που προσφέρουν μια δροσερή και απολαυστική γεύση ακολουθούμενη από μια παρατεταμένη, γεμάτη επίγευση.

Harvest Information 2023/ Πληροφορίες Σοδειάς 2023:

Ethanol / Αλκοόλη: 13,5% Vol Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: 710 mm
October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου

pH: 3,2 Reducing Sugars / Σάκχαρα: 2 g/l

Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H₂SO₄): 3,8 g/l

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

Shiraz / Grenache

Lowest / Ελάχιστη: 17,4°C – (8/2023)

Highest / Μέγιστη: 33,3°C – (8/2023)

2023 Harvest / Τρύγος 2023:

The harvest of 2023 was one of the longest in recent years for Vlassides Winery, beginning in early August and ending in late October. This practically means numerous hours of work under challenging weather conditions for the winery staff. On the occasion provided to us through the 2023 harvest report, we would like to express our gratitude to all the people working at the winery. They consistently exceed our expectations with each harvest, surpassing themselves, driven by their passion for work, which ultimately translates into exceptional wines.

The total production in 2023 was lower compared to the overproductive harvest of 2022, especially for the indigenous Xynisteri variety, which returned to its normal yields due to overall abiotic stress. Another factor that affected production was the intense hailstorms during the flowering period in the vicinity of the winery, particularly affecting the Koloni vineyard. That led to a production decrease of up to 25% in that specific area, primarily impacting the Shiraz variety. Additionally, a summer fire in the eastern region of Afamis mountain further contributed to a reduction in production across all vineyards in the area.

Sophocles Vlassides commented on the harvest of 2023, stating, "A memorable aspect of the 2023 harvest is the prolonged period of high temperatures from mid-July to mid-August during the day, which were offset by low temperatures during the night. This specific abiotic factor also played a significant role in producing healthy and phenolically ripe grapes in the varieties that we vinify."

The total amount of rainfall in our area from October 2022 to September 2023 was approximately 750mm. The distribution of rainfall was better compared to 2022 remaining consistent throughout the growing season, except during the summer months.

The winter experienced mild cold temperatures. However, by the end of spring, low temperatures in May caused a ten-day delay in the ripening of the harvest. Throughout the summer months, the absence of rainfall, combined with high temperatures in July, led to intense abiotic stress during veraison in our vineyards.

Apostolos Grigoriou, the agronomist of Vlassides Winery, stated: "The normal temperatures of August and the relatively low temperatures of September provided mild ripening for red varieties, resulting in high-quality phenolic characteristics."

The phenological stages in the 2023 harvest were as follows:

- Expansion: Late April
- Flowering: Second half of May to late May
- Veraison: Mid-July
- Harvest: Early August to late October

According to Panos Magalios, the winery's oenologist: "The outcomes of the 2023 harvest are already reflected in the sensory characteristics and laboratory analyses of both white and red wines, largely meeting the winery's stringent quality standards."

The 2023 vintages of Grifos 2 and Sauvignon blanc showcase intense aromatic profiles, predominantly characterized by exotic fruit notes, complemented by refreshing acidity. The Xynisteri grapes sourced from old vines in Afamis area, used in Alátes, have endowed the wine with a rich body and outstanding balance between alcohol and acidity.

Regarding Assyrtiko, with each passing year and the maturation of the vines, the wine's final expression reflects the variety's typical traits, exhibiting aromatic and flavor profiles reminiscent of citrus and mineral elements, all harmonized by its crisp acidity and full-bodied structure.

The 2023 harvest proved to be successful for the red grape varieties of the winery. As a result, the initial samples of the wines show great promise for the future. Yiannoudi, designated for 'Oroman 2023, boasts an aromatic intensity and complexity of forest fruits and spices, accompanied by a pleasant presence of tannins, generous volume, and a satisfying length in the aftertaste. Shiraz presents intense fruity and peppery aromas, with a relatively lower alcohol content compared to previous years, and moderate acidity that harmonizes beautifully with its tannins and full-bodied character. Cabernet Sauvignon and Merlot display remarkable chromatic intensity, with aromas that evoke the unique characteristics of each grape variety. They feature moderate acidity, rich tannins, and an elegant aftertaste.

Agiorgitiko exhibits outstanding expression, both rich in aroma and flavor, with pronounced tannins, full-bodied structure, and initial indications of potential for long-term aging. All red wines are currently undergoing maturation in

French oak barrels and will continue to develop until next winter. We eagerly anticipate tasting the final outcome... how about you?

--

Ο τρύγος του 2023 ήταν ένας από τους μεγαλύτερους σε διάρκεια τρύγους των τελευταίων ετών για το Οινοποιείο Βλασίδη, με την έναρξη του να πραγματοποιείται στις αρχές του Αυγούστου και τη λήξη του στα τέλη του Οκτώβρη. Αυτό πρακτικά, για το προσωπικό του οινοποιείου, ισοδυναμούσε με πολλές ώρες εργασίας κάτω από δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες. Με την ευκαιρία που μας παρέχεται, μέσω του δελτίου τρύγου 2023, θα θέλαμε να εκφράσουμε την ευγνωμοσύνη μας σε όλους τους ανθρώπους που εργάζονται στο οινοποιείο. Ξεπερνούν σταθερά τις προσδοκίες μας σε κάθε τρύγο, υπερβαίνοντας εαυτόν, οδηγούμενοι από το πάθος τους για δουλειά, που εντέλει μεταφράζεται σε σπουδαία κρασιά.

Η συνολική παραγωγή του 2023 ήταν χαμηλότερη σε σχέση με τον υπερπαραγωγικό τρύγο του 2022, ιδιαίτερα για τη γηγενή ποικιλία Ξυνιστέρι, η οποία και επέστρεψε στις φυσιολογικές της αποδόσεις, λόγω του γενικότερου αβιοτικού στρες. Ένας ακόμη παράγοντας που επηρέασε την παραγωγή ήταν η έντονη χαλαζόπτωση κατά την περίοδο της άνθησης, στην περιοχή γύρω από το οινοποιείο, όπου βρίσκεται ο αμπελώνας Κολώνη. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση της παραγωγής έως και 25% στον συγκεκριμένο αμπελώνα, κυρίως για την ποικιλία Shiraz. Επιπλέον, η καλοκαιρινή πυρκαγιά στην ανατολική πλευρά του Αφάμη συνέβαλε στη μείωση της παραγωγής σε όλα τα αμπελοτεμάχια της περιοχής.

Ένα πρώτο σχόλιο από τον Σοφοκλή Βλασίδη για το τρύγο του 2023 ήταν: «Αυτό που σίγουρα θα μας μείνει ως έντονη ανάμνηση από τον τρύγο του 2023 είναι η παρατεταμένη περίοδος υψηλών θερμοκρασιών κατά τη διάρκεια της μέρας, από τα μέσα Ιουλίου έως τα μέσα Αυγούστου, τις οποίες αντιστάθμιζαν οι χαμηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της νύχτας. Ο συγκεκριμένος αβιοτικός παράγοντας έπαιξε σημαντικό ρόλο στην παραγωγή υγιών και φαινολικά ώριμων σταφυλιών από όλες τις ποικιλίες που οινοποιούμε».

Το συνολικό ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή μας, για την περίοδο μεταξύ Οκτωβρίου 2022 και Σεπτεμβρίου 2023, ήταν περίπου 750mm βροχής. Η κατανομή της βροχόπτωσης ήταν καλύτερη σε σχέση με το 2022, και ήταν παρούσα σε όλη τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου, με εξαίρεση του καλοκαιρινούς μήνες.

Ο χειμώνας ήταν ήπια ψυχρός. Στα τέλη της άνοιξης οι χαμηλές θερμοκρασίες του Μαΐου καθυστέρησαν την ωρίμαση του τρύγου κατά δέκα μέρες. Τους καλοκαιρινούς μήνες, η απουσία βροχόπτωσης σε συνδυασμό με τις υψηλές θερμοκρασίες, τον μήνα Ιούλιο, δημιούργησαν έντονο αβιοτικό στρες στα αμπέλια μας κατά την περίοδο του περκασμού.

Ο Απόστολος Γρηγορίου, γεωπόνος του οινοποιείου Βλασίδη, δήλωσε: «Οι φυσιολογικές θερμοκρασίες του Αυγούστου σε συνδυασμό με τις σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες του Σεπτεμβρη παρείχαν ήπιες ωριμάσεις για τις ερυθρές ποικιλίες, οδηγώντας σε ποιοτικά φαινολικά χαρακτηριστικά.»

Τα φαινολογικά στάδια στην εσοδεία του 2023 διαμορφώθηκαν ως εξής:

- Έκπτυξη: Τέλη Απριλίου
- Άνθιση: Δεύτερο δεκαήμερο με τέλη Μαΐου
- Περκασμός: Μέσα Ιουλίου
- Τρύγος: Αρχές Αυγούστου με τέλος Οκτωβρίου

Σύμφωνα με τον οινολόγο του οινοποιείου, Πάνο Μαγαλιό: "Τα αποτελέσματα του τρύγου του 2023 αντανακλώνται ήδη στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στις εργαστηριακές αναλύσεις των λευκών και ερυθρών οίνων, ικανοποιώντας σε σημαντικό βαθμό τα υψηλά ποιοτικά κριτήρια του οινοποιείου."

Τα λευκά κρασιά Γρίφος 2 και Sauvignon blanc του 2023 χαρακτηρίζονται από έντονο αρωματικό προφίλ, κυρίως εξωτικών φρούτων, με τραγανή οξύτητα. Τα Ξυνιστέρια από παλαιά κλίματα στην περιοχή του Αφάμη, τα οποία χρησιμοποιούνται στην ετικέτα Alátes, παρέχουν πλούσιο σώμα και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Όσον αφορά το Ασύρτικο, με την πάροδο του χρόνου, καθώς μεγαλώνει η ηλικία των αμπελιών, ενισχύονται στον τελικό οίνο τα χαρακτηριστικά της τυπικότητας της ποικιλίας. Αυτά συνδέονται αρωματικά και γευστικά με εσπεριδοειδή και το στοιχείο της ορυκτότητας, ενώ η τραγανή οξύτητα ισορροπεί ιδανικά το γεμάτο του σώμα.

Ο τρύγος του 2023 αποδείχθηκε αρκετά επιτυχής και για τις ερυθρές ποικιλίες του οινοποιείου, και τα πρώτα δείγματα των οίνων είναι απολύτως ενθαρρυντικά για αυτό που έπεται. Το Γιαννούδι, που προορίζεται για το Όρομαν 2023, διακρίνεται από αρωματική ένταση και πολυπλοκότητα φρούτων του δάσους και μπαχαρικών. Στο

στόμα, η παρουσία των τανινών είναι ευχάριστη, με πολύ καλό όγκο και καλή διάρκεια στην επίγευση. Το Shiraz προσφέρει έντονα φρουτένια και πιπεράτα αρώματα, με σχετικά χαμηλή αλκοόλη σε σύγκριση με προηγούμενες χρονιές και μέτρια οξύτητα που ισορροπεί ιδανικά με τις τανίνες και το γεμάτο σώμα του. Το Cabernet Sauvignon και το Merlot παρουσιάζουν πολύ καλή χρωματική ένταση και αρώματα που θυμίζουν την τυπικότητα της κάθε ποικιλίας, με μέτριες οξύτητες, πλούσιες τανίνες και κομψή επίγευση. Το Αγιωργίτικο έχει εξαιρετική έκφραση, με αρωματικό και γευστικό πλούτο, έντονη παρουσία τανινών, γεμάτο σώμα και μία πρώτη εκτίμηση για έναν οίνο μακρίας παλαιώσης. Όλοι οι ερυθροί οίνοι βρίσκονται ήδη στο στάδιο της ωρίμασης μέσα σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και θα παραμείνουν εκεί έως τον επόμενο χειμώνα. Ανυπομονούμε να δοκιμάσουμε το τελικό αποτέλεσμα... εσείς;