



ARTION

Harvest 2018 / Σοδειά 2018

Varieties / Ποικιλίες:

33% Merlot

33% Shiraz

34% Cabernet Sauvignon

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Calcareous / Ασβεστολιθική

50% Sand / Άμμος

25% Clay / Άργιλος

25% Silt / Ιλύς

Vinification / Οινοποίηση:

The vinification of the three varieties takes place separately. Maceration lasts up to 15 days. The wine finishes its alcoholic and malolactic fermentation in

new oak barrels. After the fermentation the wine matures in new French oak barrels for 18 months followed by two years in bottle. It is bottled unfiltered.

Κάθε ποικιλία οινοποιείται ξεχωριστά. Η εκχύλιση φαινολικών ουσιών διαρκεί έως και 15 μέρες. Μετά το πέρας της αλκοολικής και μηλογαλακτικής ζύμωσης, οι οποίες ολοκληρώνονται σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια, ο οίνος ωριμάζει σε αυτά για 18 μήνες. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και περνά 2 ακόμη χρόνια στη φιάλη μέχρι να βγει στην αγορά.

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- Visual aspects: This wine exhibits a deep ruby color, captivating the eye.
- Aromatic profile: The aromatic complexity of this wine is remarkable, offering a concentrated bouquet that unfolds gradually. Notes of cherry, ripe forest fruits, bay leaves, tobacco, black chocolate, and black pepper intertwine harmoniously, creating an olfactory experience that lingers in the memory.
- Taste and texture: The palate is treated to an exquisite balance between moderate acidity and finely crafted tannins. With a full-bodied texture, this wine leaves a long and sweet aftertaste, imparting a sense of satisfaction while inviting anticipation for the next sip.
- Ageing potential: With its structural integrity, this wine boasts a promising ageing potential ranging from 10 to 12 years.
- Όψη: Αυτό το κρασί παρουσιάζει ένα βαθύ ρουμπινί χρώμα, που καθηλώνει το μάτι.
- Αρωματικά χαρακτηριστικά: Ο αρωματικός του χαρακτήρα περιγράφεται ως πολύπλοκος, προσφέροντας ένα συμπυκνωμένο μπουκέτο που αναπτύσσεται σταδιακά. Αρώματα βύσσινου, ώριμων φρούτων του δάσους, φύλλων δάφνης και καπνού, μαύρης σοκολάτας και μαύρου πιπεριού διαπλέκονται αρμονικά, παίζοντας με την οσφρητική μνήμη του γευσινώστη.
- Γεύση και υφή: Το άγγιγμα στον ουρανίσκο αποκαλύπτει μια εξαιρετική ισορροπία μεταξύ της μέτριας οξύτητας και των πολύ καλά δομημένων τανινών. Το σώμα του είναι γεμάτο με μακρά και γλυκιά επίγευση, η οποία στο τέλος αφήνει ένα αίσθημα πληρότητας, αλλά και ταυτόχρονης προσμονής για την επόμενη γουλιά.
- Δυνατότητα παλαίωσης: Με τη δομή του, αυτό το κρασί διαθέτει μια υποσχόμενη δυνατότητα παλαίωσης που κυμαίνεται από 10 έως 12 χρόνια.

Harvest Information 2018 / Πληροφορίες Σοδειάς 2018:

Ethanol / Αλκοόλη:	14,84% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	713 mm
pH:	3,45	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	1 g/l
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H ₂ SO ₄):	3,92 g/l		

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

Cabernet Sauvignon

Lowest / Ελάχιστη:	18°C – (9/2018)
Highest / Μέγιστη:	28,5°C – (9/2018)

Merlot

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

Shiraz

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

2018 Harvest / Τρύγος 2018:

The harvest of 2018 was completed in Kilani.

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.

--

Ολοκληρώθηκε ο τρύγος του 2018 στο Κοιλάνι.

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.