



## Eddial

Harvest 2020 / Σοδειά 2020

### Varieties / Ποικιλίες:

40% Chardonnay  
60% 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 2020 / Πληροφορίες Σοδειάς 2020:

Ethanol / Αλκοόλη:	12% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	900 mm
pH:	3	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	6 g/l -Brut
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	5,5 g/l	Pressure / Υπερπίεση:	5,7 bar

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

#### Chardonnay/Sauvignon blanc

Lowest / Ελάχιστη:	18,5°C – (8/2020)
Highest / Μέγιστη:	33,6°C – (8/2020)

### 2020 Harvest / Τρύγος 2020:

2020 was characterised by a relatively mild winter. However, the temperatures that prevailed during the winter months affected the phenological stages of the vineyard (bud burst, flowering, veraison, maturation) which delayed their progression and for this reason harvest begun during the 3d week of August.

The total amount of rainfall in our area reached 850mm of rain, with 75% taking place between December of 2019 and January of 2020. The drought that followed, which started in mid-spring and continued until the harvest period, along with the absence of intense hot weather and with optimal viticultural care, helped to produce perfectly healthy grapes with excellent ripening.

The average temperature in August was 25.5°C, favouring the technological and phenolic maturation of Sauvignon blanc and Shiraz, varieties which ripen during this time of the year.

The average temperature in September of 2020 was 25°C, 2.5°C higher than in 2019. The increased temperature resulted in the abrupt increase of the sugars of the Merlot variety during harvest season. On the contrary, Cabernet Sauvignon had a simultaneous technological and phenolic maturation. The non-grafted indigenous varieties of our vineyards of Xinisteri, Promara, Yiannoudi and Maratheftiko were not affected by this change and enjoyed a smooth maturation due to their adaptation to the climate of Cyprus.

As a result of all the above, this year's harvest has contributed significantly to the creation of wines that highlight the typical character of each variety with a strong terroir element, especially in wines which derive their grapes from selected vineyards such as Alates, Oroman, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon and Opus Artis.

This year's white wines of Vlassides Winery present intense varietal aromas that evolve as we taste them and are characterised by balanced acidity and a cool aftertaste.

Due to the smooth maturation of our red varieties, the wines produced will be characterised by intense varietal aromas with a velvety balance between alcohol, acidity and phenolic load.

--

Το 2020 ήταν μία χρονιά που χαρακτηρίστηκε από ένα σχετικά ήπιο χειμώνα. Ωστόσο, οι θερμοκρασίες που επικράτησαν τους χειμερινούς μήνες επηρέασαν τα φαινολογικά στάδια της αμπέλου -έκπτυξη οφθαλμών, άνθιση, περκασμός, ωρίμαση- με αποτέλεσμα να εμφανίσουν σημαντική καθυστέρηση και ο τρύγος στους ιδιόκτητους αμπελώνες του Οινοποιείου να αρχίσει την 3η εβδομάδα του Αυγούστου.

Το συνολικό ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή μας άγγιξε τα 850mm βροχής, με το 75% αυτών να πραγματοποιείται την περίοδο ανάμεσα στον Δεκέμβριο του 2019 και τον Ιανουαρίου του 2020. Η ανομβρία που ακολούθησε, η οποία ξεκίνησε από τα μέσα της άνοιξης και συνεχίστηκε μέχρι την τρυγητική περίοδο, σε συνδυασμό με την απουσία ισχυρού καύσωνα και τη βέλτιστη αμπελουργική φροντίδα οδήγησαν στην παραλαβή απολύτως υγιών σταφυλιών με εξαιρετική ωρίμαση.

Η μέση θερμοκρασία του Αυγούστου κυμάνθηκε στους 25,5 °C, ευνοώντας την τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση των ποικιλιών Sauvignon blanc και Shiraz που ευδοκούν την εποχή αυτή.

Η μέση θερμοκρασία του Σεπτεμβρίου 2020 ήταν 25 °C, 2.5 °C μεγαλύτερη σε σχέση με το 2019. Η αυξημένη θερμοκρασία είχε ως αποτέλεσμα την απότομη άνοδο των σακχάρων της ποικιλίας Merlot, κατά την περίοδο του τρύγου. Αντίθετα, το Cabernet Sauvignon είχε ταυτόχρονη τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση. Οι αυτόριζες γηγενείς ποικιλίες των αμπελώνων μας, Ξυνιστέρι, Πρωμάρα, Γιαννούδι, Μαραθεύτικο, λόγω της υψηλής προσαρμοστικότητας τους στο κυπριακό κλίμα, δεν επηρεάστηκαν από αυτή τη μεταβολή και είχαν μία ομαλή όψιμη ωρίμαση.

Αποτέλεσμα όλων των ανωτέρω ήταν ο φετινός τρύγος να συμβάλλει σημαντικά στη δημιουργία οίνων που αναδεικνύουν τον τυπικό χαρακτήρα της κάθε ποικιλία με έντονο το στοιχείο του terroir, ιδιαίτερα στα κρασιά, τα σταφύλια των οποίων προέρχονται από συγκεκριμένα επιλεγμένα αμπελοτόπια, όπως είναι το Alates, το Oroman, το Sauvignon blanc, το Cabernet Sauvignon και το Opus Artis.

Οι φετινοί λευκοί οίνοι του Οινοποιείου Βλασίδη εμφανίζουν έντονα ποικιλιακά αρώματα, τα οποία εξελίσσονται καθώς τα γευόμαστε, με ισορροπημένες οξύτητες και δροσερή επίγευση.

Όσον αφορά στις ερυθρές μας ποικιλίες, λόγω της ομαλής ωρίμασης, θα μας δώσουν οίνους με συμπύκνωση σε ποικιλιακά αρώματα και με βελούδινη ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και φαινολικού φορτίου.