



## Grifos 2 / Γρίφος 2

Harvest 2024 / Σοδειά 2024

### Varieties / Ποικιλίες:

85% Xynisteri / Ξυνιστέρι

15% Sauvignon blanc

### Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Calcareous / Ασβεστολιθική

### Vinification / Οινοποίηση:

The harvest of Sauvignon blanc takes place in August, followed by Xynisteri around the middle of September. Each year, after fermentation is complete, several combinations of the two varieties are tested to achieve the most deliciously balanced blend. After that, Grifos 2 is left on its lees for 3 to 6 months before bottling. The wine is bottled just before Christmas.

Προηγείται ο τρύγος του Sauvignon blanc τον Αύγουστο, και ακολουθεί το Ξυνιστέρι στα μέσα Σεπτεμβρίου. Κάθε χρόνο, μετά την ολοκλήρωση των ζυμώσεων, πραγματοποιούνται αρκετοί συνδυασμοί των δύο ποικιλιών με στόχο να επιτευχθεί το πιο γευστικά ισορροπημένο χαρμάνι. Στη συνέχεια, ο Γρίφος 2 αφήνεται σε συμπαράμονή με τις οινολάσπες του για 3 έως 6 μήνες πριν την εμφιάλωση. Η εμφιάλωση πραγματοποιείται λίγο πριν από τα Χριστούγεννα.

### Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

This wine is rich in fresh and vibrant aromas, with notes of citrus, white fruits, and subtle floral hints. On the palate, it highlights the refreshing acidity of Xynisteri, its multifaceted character, and a refined balance that leads to a pleasant and refreshing finish.

Αυτό το κρασί είναι πλούσιο σε φρέσκα και ζωηρά αρώματα, με νότες από εσπεριδοειδή, λευκά φρούτα, και διακριτικές ανθώδεις αποχρώσεις. Στο στόμα αναδεικνύει τη δροσερή οξύτητα του Ξυνιστεριού, τον πολυδιάστατο χαρακτήρα του και μια εκλεπτυσμένη ισορροπία που οδηγεί σε μια ευχάριστη και δροσερή επίγευση.

### Harvest Information 2024 / Πληροφορίες Σοδειάς 2024:

|                                                                  |           |                                                                               |          |
|------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Ethanol / Αλκοόλη:                                               | 12,5% Vol | Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση:<br>October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου | 556,5 mm |
| pH:                                                              | 3,35      | Reducing Sugars / Σάκχαρα:                                                    | 1g/l     |
| Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ): | 3,2 g/l   |                                                                               |          |

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

### Xynisteri / Ξυνιστέρι

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Lowest / Ελάχιστη: | 16°C – (9/2024)   |
| Highest / Μέγιστη: | 28,5°C – (9/2024) |

### Sauvignon blanc

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Lowest / Ελάχιστη: | 19,6°C – (8/2024) |
| Highest / Μέγιστη: | 32,5°C – (8/2024) |

## 2024 Harvest / Τρύγος 2024:

The winery staff's summer holidays ended earlier than usual this year due to the early harvest of the 2024 vintage, which began in the last ten days of July and concluded in mid-October.

The total rainfall in the region for the period October 2023 – September 2024 amounted to 585 mm, marking a decrease of over 20% compared to the previous year. Rainfall was unevenly distributed, with relatively high levels during the winter months—especially in January and February—and significantly lower levels during spring and summer. In contrast, 2023 recorded notably higher precipitation in both autumn and spring. This shift played a decisive role in shaping the cultivation conditions of the 2024 vintage.

The mild winter favored an early start to the vegetative cycle. Elevated temperatures combined with low spring rainfall—particularly in late April and early May 2024—accelerated flowering and led to reduced fruit set, resulting in a 20% to 50% drop in yield across many of the winery's varieties.

From veraison through to harvest, temperatures were noticeably higher than seasonal norms. The prolonged drought from June to August 20th minimized fungal infections in the vineyard, contributed to rapid sugar accumulation in the grapes, preserved high levels of organic acids in white varieties, and promoted increased phenolic concentrations in reds. From late August to the end of harvest, temperatures dropped below average, slowing down ripening—especially in red grape varieties.

Phenological stages of the 2024 vintage (early-ripening varieties):

- Budbreak: mid-March
- Flowering: early May
- Veraison: early July
- Harvest: last ten days of July

Οι καλοκαιρινές διακοπές του προσωπικού του οινοποιείου ολοκληρώθηκαν νωρίτερα φέτος, λόγω του πρώιμου τρύγου της εσοδείας 2024, ο οποίος ξεκίνησε το τελευταίο δεκαήμερο του Ιουλίου και ολοκληρώθηκε στα μέσα Οκτωβρίου.

Το συνολικό ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή για την περίοδο Οκτωβρίου 2023 – Σεπτεμβρίου 2024 ανήλθε σε 585 mm, παρουσιάζοντας μείωση άνω του 20% σε σύγκριση με την προηγούμενη χρονιά. Η κατανομή της βροχόπτωσης ήταν άνιση, με αρκετά αυξημένα επίπεδα κατά τους χειμερινούς μήνες – ιδίως τον Ιανουάριο και Φεβρουάριο – και αισθητά μειωμένη βροχόπτωση την άνοιξη και το καλοκαίρι. Αντίθετα, το 2023 εμφάνισε σημαντικά μεγαλύτερα ύψη βροχής το φθινόπωρο και την άνοιξη. Αυτή η διαφοροποίηση είχε καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση των συνθηκών καλλιέργειας του 2024.

Ο ήπιος χειμώνας ευνόησε την πρώιμη έναρξη της βλαστικής περιόδου. Οι υψηλές θερμοκρασίες σε συνδυασμό με τις μειωμένες βροχοπτώσεις την άνοιξη – ιδιαίτερα στα τέλη Απριλίου και τις αρχές Μαΐου 2024 – συνέβαλαν στην πρόωρη άνθηση, αλλά και στη μειωμένη καρπώδεση, οδηγώντας σε πτώση της παραγωγής από 20% έως και 50% σε πολλές από τις ποικιλίες του οινοποιείου.

Κατά την περίοδο από τον περκασμό έως και τον τρύγο, οι θερμοκρασίες ήταν αισθητά υψηλότερες του φυσιολογικού για την εποχή. Η παρατεταμένη ξηρασία από τον Ιούνιο έως τις 20 Αυγούστου περιόρισε σημαντικά τις μυκητολογικές προσβολές, συνέβαλε στην ταχεία συσσώρευση σακχάρων, στη διατήρηση υψηλών οργανικών οξέων στα λευκά σταφύλια και σε αυξημένες φαινολικές συγκεντρώσεις στις ερυθρές ποικιλίες. Στη συνέχεια, ως

το τέλος του τρύγου, οι θερμοκρασίες υποχώρησαν κάτω από τον μέσο όρο, επιβραδύνοντας την ωρίμανση κυρίως των ερυθρών σταφυλιών.

**Φαινολογικά στάδια της εσοδείας 2024 (για τις πρώιμες ποικιλίες):**

- Έκπτυξη: μέσα Μαρτίου
- Άνθιση: αρχές Μαΐου
- Περκασμός: αρχές Ιουλίου
- Τρύγος: τελευταίο δεκαήμερο Ιουλίου