



ARTION

Harvest 2020 / Σοδειά 2020

Varieties / Ποικιλίες:

42% Merlot
33% Cabernet Sauvignon
25% Shiraz

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:

- **Appearance:** Deep purple colour with good intensity.
- **Aromatic Characteristics (Nose):** Medium to high intensity, clean and mature. Aromas of ripe black fruits, including black cherry, plum and blackberry, are complemented by notes of coffee, vanilla and sweet spices. Deeper nuances of cedar, smoke and dark chocolate add depth and complexity.
- **Palate (Flavour and Texture):** Full-bodied, with firm yet well-polished tannins and balanced acidity. The palate shows concentrated black fruit flavours alongside cocoa and vanilla, with subtle hints of pepper.
- **Structure:** Well-structured and balanced, with a very long and persistent finish. A mature red wine with significant potential for further development over time.
- **Recommended Preparation:** Bottled unfiltered, the wine is best decanted prior to serving at 18°C to allow full expression of its aromatic and structural complexity.
- **Ageing Potential:** Thanks to its solid structure and balance, the wine shows a promising ageing potential of 10 to 12 years.

- **Όψη:** Βαθύ πορφυρό χρώμα με καλή ένταση.
- **Αρωματικά χαρακτηριστικά (Μύτη):** Μέτρια έως υψηλής έντασης, καθαρή και ώριμη. Αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων, όπως μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο και βατόμουρο, συμπληρώνονται από νότες καφέ, βανίλιας και γλυκών μπαχαρικών. Πιο βαθιές αποχρώσεις κέδρου, καπνού και μαύρης σοκολάτας προσδίδουν βάθος και πολυπλοκότητα.
- **Γεύση και υφή (Στόμα):** Πλούσιο σώμα, με στιβαρές αλλά καλοδουλεμένες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Στο στόμα κυριαρχούν συμπυκνωμένες γεύσεις μαύρων φρούτων, πλαισιωμένες από κακάο και βανίλια, με διακριτικές νύξεις πιπεριού.

- **Δομή:** Καλοδομημένο και ισορροπημένο, με πολύ μακρά και επίμονη επίγευση. Ένα ώριμο ερυθρό κρασί με σημαντικό περιθώριο περαιτέρω εξέλιξης στον χρόνο.
- **Συνιστώμενη προετοιμασία:** Εμφιαλώνεται αφιльтράριστο και συνιστάται μετάγγιση πριν το σερβίρισμα στους 18°C, ώστε να αναδειχθεί πλήρως η αρωματική και δομική του πολυπλοκότητα.
- **Δυνατότητα παλαίωσης:** Χάρη στη στιβαρή δομή και την ισορροπία του, διαθέτει αξιόλογη δυνατότητα παλαίωσης 10 έως 12 ετών.

Harvest Information 2020 / Πληροφορίες Σοδειάς 2020:

Ethanol / Αλκοόλη:	15,22% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	900 mm
pH:	3,51	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	1,2 g/l

Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H₂SO₄): 3,76 g/l

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

Cabernet Sauvignon

Lowest / Ελάχιστη:	17,5°C – (9/2020)
Highest / Μέγιστη:	33,7°C – (9/2020)

Merlot

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

Shiraz

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, Giannoudi 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 Ιανουάριο 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 αυτορίζες 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 γεύομαστε, 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.