



## Lys / Λῖς

Harvest 2020 / Σοδειά 2020

### Varieties / Ποικιλίες:

100% Agiorgitiko / Αγιωργίτικο

### Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Sandy Clay Loam / Αμμοαργιλοπηλώδης

### Vinification / Οινοποίηση:

Harvest takes place in early September. Phenolic extraction may be extended through to the completion of alcoholic fermentation, depending on the level of phenolic ripeness of the grapes in each vintage.

Following the completion of both alcoholic and malolactic fermentation, the wine is aged for 12 months in French oak barrels of second, third and fourth use.

---

Ο τρύγος πραγματοποιείται στις αρχές Σεπτεμβρίου. Η εκχύλιση των φαινολικών ενώσεων μπορεί να παραταθεί έως και την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης, ανάλογα με τον βαθμό φαινολικής ωριμότητας των σταφυλιών κάθε εσοδείας.

Μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής και της μηλογαλακτικής ζύμωσης, ο οίνος ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια δεύτερης, τρίτης και τέταρτης χρήσης.

### Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- **Appearance:** Medium to high intensity ruby colour.
- **Aromatic Characteristics (Nose):** Medium to high intensity, clean and expressive. Aromas of red and black fruits, such as ripe cherry and plum, are combined with sweet spices (cinnamon, clove), cedar notes and subtle vanilla. Gentle earthy nuances add depth and complexity.
- **Palate (Flavour and Texture):** Dry, with medium to high acidity and medium to high tannins, ripe and well integrated. Medium to full body with high alcohol, well balanced within the structure. On the palate, flavours of cherry, plum and dried fruits are repeated, supported by chocolate, spice notes and subtle oak influence. The texture is slightly richer and more earthy, reflecting the effects of ageing and unfiltered winemaking.
- **Finish:** Long, with persistent fruit-driven and spicy character.
- **Ageing Potential:** Shows excellent ageing potential exceeding 15 years.

---

- **Όψη:** Μέτριο προς υψηλής έντασης ρουμπινί χρώμα.
- **Αρωματικά χαρακτηριστικά:** Μέτρια προς υψηλής έντασης, καθαρή και εκφραστική μύτη. Αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, όπως ώριμο κεράσι και δαμάσκηνο, συνδυάζονται με γλυκά μπαχαρικά (κανέλα, γαρύφαλλο), νότες κέδρου και διακριτική βανίλια. Ήπιες γήινες αποχρώσεις προσθέτουν βάθος και πολυπλοκότητα.
- **Γεύση και υφή:** Ξηρό, με μέτρια προς υψηλή οξύτητα και μέτριες προς υψηλές τανίνες, ώριμες και καλοδουλεμένες. Μέτριο προς γεμάτο σώμα και υψηλό επίπεδο αλκοόλης, καλά ενσωματωμένο. Στο στόμα επαναλαμβάνονται οι γεύσεις κερασιού, δαμάσκηνου και αποξηραμένων φρούτων, πλαισιωμένες από σοκολάτα, μπαχαρικά και διακριτική παρουσία δρυός. Η υφή είναι ελαφρώς πιο γεμάτη και γήινη, χαρακτηριστικό της παλαίωσης και της αφιλτράριστης οινοποίησης.
- **Επίγευση:** Μεγάλης διάρκειας, με επίμονη φρουτώδη και πικάντικη αίσθηση.
- **Δυνατότητα παλαίωσης:** Διαθέτει εξαιρετικό δυναμικό παλαίωσης που ξεπερνά τα 15 έτη.

### Harvest Information 2020 / Πληροφορίες Σοδειάς 2020:

Ethanol / Αλκοόλη: 15,8% Vol      Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: 900 mm  
October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου

pH: 3,42      Reducing Sugars / Σάκχαρα: 1 g/l

Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 4 g/l

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

#### Agiorgitiko / Αγιωργίτικο

Lowest / Ελάχιστη: 17,5°C – (9/2020)

Highest / Μέγιστη: 33,7°C – (9/2020)

### 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 Alátes, Oroman, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon and Artion.

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 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 Αλάτες, το Όρομαν, το Sauvignon blanc, το Cabernet Sauvignon και το Artion.

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.

---