



## Sauvignon blanc

Harvest 2025 / Σοδειά 2025

### Varieties / Ποικιλίες:

100% Sauvignon blanc

### Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Sandy Clay Loam / Αμμοαργιλοπηλώδης

### Vinification / Οινοποίηση:

The harvest takes place in August. Before the alcoholic fermentation, the marc and the juice remain together in the tank at 8°C for 6 hours, aiming at extracting the primary flavor of Sauvignon blanc. At the end of fermentation, the wine is allowed to remain in its lees for 3 to 6 months before bottling. Bottling takes place just before Christmas.

--

Ο τρύγος πραγματοποιείται τον Αύγουστο. Πριν από την αλκοολική ζύμωση, τα στέμφυλα και ο χυμός παραμένουν μαζί στη δεξαμενή στους 8°C βαθμούς για 6 ώρες, με στόχο την εκχύλιση των πρωτογενών αρωμάτων του Sauvignon blanc. Μετά το πέρας της ζύμωσης, ο οίνος αφήνεται σε συμπαράμονη με τις οινολάσπες του από 3 έως 6 μήνες πριν την εμφιάλωση. Η εμφιάλωση πραγματοποιείται λίγο πριν τη γιορτή των Χριστουγέννων.

### Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

A distinctive yellow-green hue that is characteristic of the variety, accompanied by explosive aromas, a fruity profile, and a lingering lemony aftertaste.

--

Χαρακτηριστικό κιτρινοπράσινο χρώμα, εκρηκτικά αρώματα, φρουτώδης χαρακτήρας και επίγευση που αφήνει την αίσθηση λεμονιού.

### Harvest Information 2025 / Πληροφορίες Σοδειάς 2025:

Ethanol / Αλκοόλη:	12% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	517,4 mm
pH:	3,15	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	1 g/l
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	4,42 g/l		

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

#### Sauvignon blanc

Lowest / Ελάχιστη:	15,7°C - (8/2025)
Highest / Μέγιστη:	39,3°C - (8/2025)

## 2025 Harvest / Τρύγος 2025:

In July 2025, the wildfires that broke out across the wine villages of the Limassol district left behind a deeply scarred landscape. Amid the ash and devastation, vineyards were often among the first lines of impact. Vines that had been awaiting harvest were burned before they had the opportunity to bear fruit.

During the fires, vineyards frequently acted as natural firebreaks. Due to their low canopy, the moisture retained within the vines, the spacing between plants, and the cultivated soil surrounding them, the fire struggled to spread across vineyard blocks. In areas where vineyards were actively cultivated, the flames often lost intensity or stopped altogether, protecting villages, properties and other agricultural land, as well as the vineyards themselves.

The winery's vineyards, located between the villages of Koilani and Vouni, were mainly affected by heat stress. Vines situated close to the fire front experienced either partial or complete loss of foliage. These vines were primarily located along the perimeter of the vineyards and effectively acted as a protective barrier, preventing the fire from spreading further into the vineyard interior.

Two vineyard parcels located directly along the path of the fire, planted with Shiraz and Agiorgitiko respectively, suffered complete defoliation and total loss of their crop.

Vineyards that experienced severe heat stress and significant defoliation were not harvested. This decision was primarily due to the interruption of the photosynthetic process, which is responsible for the production of sugars essential for grape ripening.

In the remaining vineyards, our observations so far have not revealed any serious damage to the vascular system of the vines responsible for transporting water and nutrients. According to the available literature, as well as limited practical experience with vineyard fires, the recovery period for vineyards affected by moderate to severe heat stress typically ranges from two to three years before returning to full production.

Vineyards exposed to nearby wildfires may also absorb smoke-derived compounds through the grape skins. These compounds can later be transferred to the wine, potentially producing undesirable sensory characteristics reminiscent of burnt wood, ash or smoke. For this reason, we chose not to leave anything to chance. Grape samples from vineyards located near the fires were collected and sent abroad for instrumental analysis. The results did not detect concentrations of the specific undesirable smoke-related compounds.

The 2025 vintage is characterized by reduced yields due to the combined effects of wildfire and drought, but also by exceptional quality. This outcome highlights the resilience and adaptability of indigenous grape varieties grown on their own roots under conditions of intense climatic stress.

Harvest at the winery began earlier than usual, starting in the last week of July. This decision was made in order to avoid potential negative effects from the fires on grapes that were approaching maturity, particularly varieties such as Sauvignon Blanc. Reduced nutrient supply to the berries due to leaf loss could have resulted in berry dehydration.

Compared to the previous year, total rainfall was reduced by approximately 15%. The monitoring period spans from November 2024 to October 2025, with total precipitation reaching 517.4 mm and an uneven distribution throughout the year. During November and December 2024 alone, 307.9 mm of rainfall were recorded—more than half of the annual total—while the summer months were characterized by complete drought.

The mild winter favoured an early start to the vegetative cycle. Rising temperatures in March led to budburst in several varieties by mid-month, including Agiorgitiko, Chardonnay, Maratheftiko, Xynisteri and Giannoudi. Budbreak across all varieties was completed within the first ten days of April.

Limited spring rainfall combined with relatively low spring temperatures resulted in flowering beginning around mid-May. From veraison through harvest, temperatures were significantly higher than the seasonal average. These conditions greatly reduced fungal disease pressure and contributed to excellent grape health due to the absence of humidity-driven diseases.

At the same time, the warm and dry conditions favoured rapid sugar accumulation, the retention of high natural acidity in white varieties, and increased phenolic concentration and greater berry concentration in red varieties. As we conclude the 2025 vintage report, we would like to emphasize that for the people of this region vineyards are not simply a crop or a source of income. They are memory, identity and a way of life. With care and time, the land of the wine villages will turn green once again.

--

Τον Ιούλιο του 2025, οι φωτιές που ξέσπασαν στα κρασοχώρια της Λεμεσού άφησαν πίσω τους ένα πληγωμένο τοπίο. Ανάμεσα στη στάχτη, σε αρκετές περιπτώσεις τα αμπέλια βρέθηκαν στην πρώτη γραμμή της καταστροφής. Κλήματα που περίμεναν τον τρύγο κάηκαν πριν προλάβουν να δώσουν καρπό.

Κατά τη διάρκεια των πυρκαγιών, τα αμπέλια λειτούργησαν σε πολλές περιπτώσεις ως φυσικές αντιπυρικές ζώνες. Λόγω της χαμηλής τους βλάστησης, της υγρασίας που διατηρούν στο εσωτερικό τους, της απόστασης μεταξύ των κλημάτων και της καλλιεργημένης γης που τα περιβάλλει, η φωτιά δυσκολεύτηκε να περάσει και να εξαπλωθεί. Στις περιοχές όπου οι αμπελώνες ήταν καλλιεργημένοι, οι φλόγες έχασαν ένταση ή σταμάτησαν εντελώς, προστατεύοντας χωριά, περιουσίες και άλλες καλλιέργειες, αλλά και τους ίδιους τους αμπελώνες.

Οι αμπελώνες του οινοποιείου μας, λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών στην περιοχή μεταξύ των χωριών Κοιλάνι και Βουνί, υπέστησαν κυρίως θερμικό στρες, με αποτέλεσμα την ολική ή μερική απώλεια φυλλώματος σε αμπέλια που βρίσκονταν πολύ κοντά στις φλόγες. Τα συγκεκριμένα κλήματα βρίσκονταν κυρίως περιμετρικά των αμπελώνων και λειτούργησαν ως ασπίδα προστασίας, εμποδίζοντας τη φωτιά να εξαπλωθεί στο εσωτερικό τους. Δύο αμπελώνες μας που βρίσκονται στο σημείο από όπου πέρασε η φωτιά (ποικιλίες Shiraz και Αγιωργίτικο) υπέστησαν ολική απώλεια φυλλώματος και πλήρη καταστροφή των σταφυλιών.

Οι αμπελώνες που υπέστησαν σοβαρό θερμικό στρες και απώλεια φυλλώματος δεν τρυγήθηκαν, κυρίως λόγω της διακοπής της φωτοσυνθετικής διαδικασίας, η οποία είναι υπεύθυνη για την παραγωγή σακχάρων.

Στους υπόλοιπους αμπελώνες, οι μέχρι τώρα παρατηρήσεις μας δεν έχουν δείξει πιθανές σοβαρές βλάβες στο αγγειακό σύστημα των φυτών, το οποίο τα τροφοδοτεί με νερό και θρεπτικά στοιχεία. Συνήθως, βάσει της βιβλιογραφίας αλλά και της περιορισμένης εμπειρίας που υπάρχει από πυρκαγιές σε αμπελώνες, η πιθανή αποκατάσταση ενός αμπελώνα που έχει υποστεί μέτριο έως σοβαρό θερμικό στρες διαρκεί περίπου 2 έως 3 χρόνια μέχρι να επανέλθει σε πλήρη παραγωγή.

Η έκθεση των αμπελώνων κοντά σε πυρκαγιά μπορεί να οδηγήσει στην απορρόφηση ουσιών από τον καπνό στα σταφύλια μέσω της φλούδας τους. Οι ουσίες αυτές μεταφέρονται αργότερα στο κρασί και μπορεί να του προσδώσουν δυσάρεστες γεύσεις που θυμίζουν καμένο ξύλο, στάχτη ή καπνό. Για τον λόγο αυτό κρίναμε σκόπιμο να μην αφήσουμε τίποτα στην τύχη. Συλλέξαμε δείγματα σταφυλιών από αμπελώνες που βρίσκονταν κοντά στις φωτιές και τα στείλαμε στο εξωτερικό για ενόργανες αναλύσεις. Τα αποτελέσματα δεν κατέγραψαν συγκεντρώσεις των συγκεκριμένων ανεπιθύμητων χημικών ενώσεων.

Ο τρύγος του 2025 χαρακτηρίζεται από μειωμένη παραγωγή λόγω της πυρκαγιάς και της ξηρασίας, αλλά από εξαιρετική ποιότητα, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική και την ανθεκτικότητα των γηγενών ποικιλιών με αυτόριζο σύστημα σε συνθήκες έντονου κλιματικού στρες.

Τη φετινή χρονιά, ο τρύγος στο οινοποιείο ξεκίνησε πρώιμα, την τελευταία εβδομάδα του Ιουλίου, με στόχο να προλάβουμε τις αρνητικές επιπτώσεις που θα μπορούσε να προκαλέσει η πυρκαγιά στα σταφύλια που βρίσκονταν κοντά στην ωρίμαση, όπως για παράδειγμα το Saunignon blanc. Η ελλειμματική τροφοδότηση των καρπών, λόγω της απώλειας φυλλώματος, θα μπορούσε να οδηγήσει στην αφυδάτωση της ράγας.

Σε σύγκριση με την προηγούμενη χρονιά, το συνολικό ύψος των βροχοπτώσεων ήταν μειωμένο κατά 15%. Η περίοδος καταγραφής αφορά το διάστημα από τον Νοέμβριο του 2024 έως τον Οκτώβριο του 2025, με συνολικό ύψος βροχόπτωσης 517,4 mm και ανομοιόμορφη κατανομή. Κατά τον Νοέμβριο και τον Δεκέμβριο του 2024 καταγράφηκαν 307,9 mm βροχής, δηλαδή μέσα σε δύο μήνες έπεσε περισσότερο από το μισό νερό ολόκληρης της περιόδου καταγραφής, ενώ κατά τη θερινή περίοδο σημειώθηκε απόλυτη ανομβρία.

Ο ήπιος χειμώνας ευνόησε την πρώιμη έναρξη της βλαστικής περιόδου. Η αύξηση της θερμοκρασίας τον Μάρτιο οδήγησε στην εκβλάστηση αρκετών ποικιλιών στα μέσα του μήνα, όπως το Αγιωργίτικο, το Chardonnay, το Μαραθεύτικο, το Ξυνιστέρι και το Γιαννούδι. Η έκπτυξη όλων των ποικιλιών ολοκληρώθηκε μέσα στις πρώτες δέκα ημέρες του Απριλίου.

Η περιορισμένη εαρινή βροχόπτωση, σε συνδυασμό με τις σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες της άνοιξης, είχε ως αποτέλεσμα η άνθιση των ποικιλιών να ξεκινήσει περίπου στα μέσα Μαΐου. Κατά την περίοδο από τον περκασμό έως τον τρύγο, οι θερμοκρασίες ήταν αισθητά υψηλότερες από το φυσιολογικό για την εποχή. Το γεγονός αυτό περιορίσε σημαντικά τις μυκητολογικές προσβολές και συνέβαλε στη διατήρηση πολύ καλής υγείας των σταφυλιών, λόγω της απουσίας ασθενειών που ευνοούνται από την υγρασία. Παράλληλα, συνέβαλε στην ταχεία συσσώρευση σακχάρων, στη διατήρηση υψηλών οργανικών οξέων στα λευκά σταφύλια και σε αυξημένες φαιολικές συγκεντρώσεις και μεγαλύτερη συμπύκνωση στις ερυθρές ποικιλίες.

Κλείνοντας το δελτίο τρύγου του 2025, θα θέλαμε να υπενθυμίσουμε ότι για τους ανθρώπους της περιοχής τα αμπέλια δεν είναι απλώς καλλιέργεια και εισόδημα. Είναι μνήμη, ταυτότητα και τρόπος ζωής. Με φροντίδα και χρόνο, η γη των κρασοχωριών θα πρασινίσει ξανά.

---