



## SANTOWINES ΚΡΑΤΗΡΑΣ

Κατηγορία: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Κυκλάδες  
Τύπος: Φυσικώς Γλυκός Ερυθρός Οίνος από λιαστά σταφύλια  
Ποικιλίες : 100% Μαντηλαριά



### Εσοδεία 2017

#### Περιγραφή

Βελούδινη υφή, αρώματα γλυκών μπαχαρικών, καφέ και αποξηραμένων φρούτων. Μακρά απαλή επίγευση. Ταιριάζει τέλεια με επιδόρπια με βάση τη σοκολάτα ή την καραμέλα, το δυνατό τυρί, τους ξηρούς καρπούς.

#### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Αлк. βαθμός (%) 10.5 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ) 7.4  
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 257 pH 3.11

#### Ο αμπελώνας

Τοποθεσία:	Σαντορίνη
Υψόμετρο:	50 έως 350 μέτρα
Ηλικία αμπελιών:	20 – 60 έτη
Κλάδεμα:	Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης:	200 – 230 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα:	300 κιλά

#### Οινοποίηση

Τα σταφύλια λιάζονται στον ήλιο για 6-8 ημέρες  
Αργή αλκοολική ζύμωση για 40 ημέρες  
Ωρίμαση: 6 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.  
Η παλαίωση συνεχίζεται στο μπουκάλι από την εμφιάλωση το 2024

Ποσότητα παραγωγής: 4.000 φιάλες  
Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans