



Santo Wines SANTORINI VINSANTO 8 ετών παλαίωσης

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη
Τύπος: Φυσικός γλυκός οίνος από λιαστά σταφύλια
Ποικιλίες: Ασύρτικο 85% & Αηδάνι 15%



Premium selection Εσωδείες 2008 – 2009 - 2010 Bottling 2020

Περιγραφή

Αυτό το κλασικό επιδόρπιο κρασί έχει ένα χαρακτηριστικό βαθύ πορτοκαλί-κόκκινο χρώμα με καραμελένιες ανταύγειες. Η μύτη είναι πολύπλοκη συνδυάζοντας γλυκά μπαχαρικά όπως κανέλα και γαρίφαλο, με αποξηραμένα φρούτα όπως βερίκοκο, δαμάσκηνο και σταφίδες. Έχει έναν μελένιο, μεταξένιο χαρακτήρα, ενώ η τραγανή οξύτητα και οι νότες λεμονιού και μελιού ενισχύουν την απαραίτητη φρεσκάδα και ισορροπία. Δυνατότητα για μακρά παλαίωση.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 11.3 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέως) 9.7
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 295.2 pH 2.99

Βραβεία

Χρυσό Μετάλλιο, IWSC Thessaloniki 2020
Special Distinction "Best dessert wine", IWSC Thessaloniki 2020

Ο αμπελώνας

Τοποθεσία: Θηρασιά και Σαντορίνη
Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα
Ηλικία αμπελιών: 60 – 80 χρόνια
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης: 200-230 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα: 300 κιλά
Τρύγος: Με το χέρι ανάμεσα στις 20 με 30 Αυγούστου

Οινοποίηση

Τα σταφύλια λιάζονται στον ήλιο για 6-8 ημέρες.
Αργή αλκοολική ζύμωση για 40 ημέρες.
Ωρίμαση: Παλαιωμένο σε βαρέλια 225 λίτρων από γαλλική δρύ, τέταρτης και πέμπτης χρήσης. Blend εσοδειών 2008-2009-2010.
Επιπλέον παλαίωση στη φιάλη πριν τη διάθεση στην αγορά.