

SantoWines SANTO BRUT METHODE TRADITIONNELLE

Τύπος: Αφρώδης οίνος λευκός ξηρός
 Ποικιλία: 100% Ασύρτικο από τους αμπελώνες της Σαντορίνης

Το μοναδικό αφρώδες Ασύρτικο από παραγωγό της Σαντορίνης σε μια ετικέτα περιορισμένης παραγωγής.



Εσοδεία 2015

Περιγραφή

Κρυστάλλινο ανοικτό κίτρινο-πράσινο χρώμα. Κομψό με επίμονες φυσαλίδες. Η μύτη είναι εκφραστική με λευκό ροδάκιο, μέλι και νότες κηρήθρας. Στο στόμα ξηρό, στρογγυλό και ισορροπημένο, με έντονη οξύτητα που προσδίδει φρεσκάδα και απολαυστικό χαρακτήρα. Επίμονη, δροσιστική επίγευση.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%)	11.6
Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ)	6.1
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ)	9.2
pH	3.02
Bar (πίεση στη φιάλη)	5.3

Διακρίσεις

Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2018: Ασημένιο

Αμπελώνας

Τοποθεσία:	Πύργος, Σαντορίνη
Υψόμετρο:	Έως 400 μέτρα
Ηλικία αμπελιών:	20 – 60 έτη
Κλάδεμα:	Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης:	200 – 230 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα:	300 κιλά

Οινοποίηση

Για την παραγωγή μαζέψαμε πρώιμα σταφύλια από την περιοχή του Πύργου. Αφού τα κρυσάσαμε στους 5°C, έγινε η εκχύμωση, ακολούθησε στατική απολάσπωση και μετά την αλκοολική ζύμωση είχαμε έτοιμο τον οίνο βάσης σε προδιαγραφές Καμπανίας, δηλαδή στους 11°C και pH 2,9. Ακολούθησε σταθεροποίηση και φιλτράρισμα, και στο διαυγή οίνο προστέθηκε το liqueur de tirage. Εμφιαλώθηκε σε ανθεκτικές φιάλες με πώμα crown, ώστε να γίνει η δεύτερη αλκοολική ζύμωση για τη δημιουργία των φυσαλίδων. Ο αφρώδης οίνος στις φιάλες ωρίμασε 19 μήνες με τις οινολάσπες.

Συνολική παραγωγή: 15.000

Διατίθεται και σε μικρή φιάλη 200 ml