

SANTO WINES: Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ



Συλλογικότητα, Ποιότητα, Αυθεντικότητα, Αειφορία

Η Ένωση Συνεταιρισμών Σαντορίνης (Santo Wines) ιδρύθηκε το 1947. Σήμερα αποτελεί τη μεγαλύτερη οινοπαραγωγική δύναμη του νησιού με 1200 ενεργά μέλη. Εκπροσωπώντας τους αμπελοκαλλιεργητές του νησιού, δέσμευση της Santo Wines είναι η διαφύλαξη της τοπικής παράδοσης και ιστορίας, η προστασία του θηραϊκού αμπελώνα, η παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και η αειφόρος ανάπτυξη της περιοχής.

Το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της Santo Wines επενδύει στη συνεχή βελτίωση των τεχνικών καλλιέργειας και οινοποίησης, ενώ διατηρεί φυτώριο γηγενών ποικιλιών, η μελέτη και πειραματική καλλιέργεια των οποίων διασφαλίζει τη διατήρηση της βιοποικιλότητας του θηραϊκού αμπελώνα.

Οι εγκαταστάσεις της Santo Wines είναι από τις πλέον σύγχρονες όχι μόνο της Σαντορίνης, αλλά ολόκληρης της Ελλάδας. Η εξαιρετική τοποθεσία στο χωριό Πύργος και οι άρτιες υποδομές φιλοξενίας με την εκπληκτική θέα στην Καλντέρα, έχουν καθιερώσει το οινοποιείο της Santo Wines ανάμεσα στους πιο σημαντικούς προορισμούς οινοτουρισμού της χώρας με 300.000 επισκέπτες κάθε χρόνο.



www.santowines.gr | [f /SantoWines](https://www.facebook.com/SantoWines) | [@Santo_Wines](https://www.instagram.com/Santo_Wines)



TREASURING THE MOMENT

■ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ



Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Λευκός ξηρός
Ασύρτικο

Μέτριας έντασης λεμονί χρώμα.
Αρώματα εσπεριδοειδών και λευκών ανθών
στη μύτη, καθώς και χαρακτηριστικός
ορυκτός χαρακτήρας.
Στο στόμα ξηρό με υψηλή οξύτητα που
ισορροπεί με τις γεύσεις εσπεριδοειδών
και ανθών και σε συνδυασμό με την
ορυκτότητα δίνει ένα σύνθετο, πολύπλοκο
αποτέλεσμα. Επίγευση μακρά και έντονη.

■ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ RESERVE



Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Λευκός ξηρός
Ασύρτικο

Έντονο λεμονί χρώμα με χρυσαφί
ανταύγειες. Αρώματα δρυός και βανίλιας
συνοδεύουν τα αρώματα εσπεριδοειδών
που περνούν στο φόντο.
Στο στόμα ξηρό με δροσιστική οξύτητα
και χαρακτηριστικό ορυκτό χαρακτήρα.
Παρουσία βαρελιού στη γευστική παλέτα,
αρμονικά συνδυασμένη με τα διακριτικά
αρώματα εσπεριδοειδών.
Επίμονη και έντονη επίγευση.
■ Παλαίωση 6 μήνες σε βαρέλι και
6-8 μήνες στη φιάλη

■ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ GRANDE RESERVE



Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Λευκός ξηρός
Ασύρτικο

Χρώμα λαμπερό, χρυσό.
Στη μύτη κυριαρχούν τα αρώματα ξηρών
καρπών, κηρύθρας, μελιού και ανθικά
αρώματα χαμομηλιού.
Στο στόμα ξηρό με έντονη οξύτητα και
χαρακτηριστική ορυκτότητα. Γευστική
παλέτα που ακολουθεί τα αρώματα της
μύτης μαζί με ώριμο φρούτο και έντονα
αρώματα βαρελιού, όπως δρυς και βανίλια.
Μακρά, πολύπλοκη αρωματικά επίγευση.
■ Παλαίωση 12 μήνες σε βαρέλι και
12 μήνες στη φιάλη

■ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΥΧΤΕΠΙ



Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Λευκός ξηρός
Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι

Χρώμα λεμονί μέτριας έντασης.
Αρώματα λευκών ανθών κυριαρχούν στη
μύτη, ακολουθούμενα από νότες
πράσινου μήλου και αχλαδιού.
Στο στόμα ξηρό, με δροσιστική οξύτητα
που ισορροπεί τα λεπτά αρώματα ανθών
και φρέσκων φρούτων.
Ελαφρά παρουσία βαρελιού που δένει
και ισορροπεί το τελικό αποτέλεσμα.
Ευχάριστη επίγευση διάρκειας.
■ Παλαίωση 3 μήνες σε βαρέλι

■ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΥΧΤΕΠΙ RESERVE



Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Λευκός ξηρός
Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι

Χρώμα κίτρινο-λεμονί με χρυσαφί
ανταύγειες. Αρωματικός χαρακτήρας
βαρελιού με αρώματα βανίλιας και δρυός
να συντροφεύουν απαλές νότες
εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων.
Στο στόμα ξηρό με δροσιστική οξύτητα
και γεύση βανίλιας και δρυός να δίνει
πολυπλοκότητα μαζί με το φρούτο.
Έντονη και μακρά επίγευση.
■ Παλαίωση 9 μήνες σε βαρέλι και
3 μήνες στη φιάλη

■ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ VINSANTO



Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Φυσικώς γλυκός από
λιασμένα σταφύλια | Ασύρτικο, Αηδάνι

Πορτοκαλέρυθρο χρώμα με καστανές
ανταύγειες. Κυριαρχούν αρώματα γλυκών
μπαχαρικών (γαρύφαλλο, κανέλα)
και αποξηραμένων φρούτων
(βερίκοκα, σταφίδες).
Βελούδινος οίνος με έντονη οξύτητα
και χαρακτηριστική γλυκιά γεύση που
ισορροπεί μεταξύ μελιού και λεμονιού.

- Παλαίωση 3 χρόνια σε βαρέλι