

SantoWines IRINI

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη
 Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος
 Ποικιλίες: Ασύρτικο 100%



Εσοδεία 2016

Χρώμα: Καθαρό έντονο λεμονί. Μύτη πολύπλοκη με αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών και ξύσματος λεμονιού, ενώ η παλαιώση στα βαρέλια του Vinsanto του προσδίδει βοτανικό χαρακτήρα με χαμομήλι, φασκόμηλο, δεντρολίβανο αλλά και μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι, κόλιανδρο). Ισορροπημένο στόμα στο σύνολο, όπου κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών, αλλά και τα πιο ώριμα αρώματα του μελιού, των βοτάνων και των ώριμων φρούτων. Πολύ τραγανή οξύτητα, με απαλές τανίνες που τις εξισορροπεί η λιπαρότητά του. Με χαρακτηριστική αλατότητα, πλήρες σώμα (μεγάλο και μακρύ) και μια κομψή παρατεταμένη λεμονάτη επίγευση. Drink 2018-2028

Τεχνικά Στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 13.8 Ολική Οξύτητα (*gr tartaric acid/lt*) 6.3
 Σάκχαρα (*gr/lt*) 4.0 pH 3.07

Ο αμπελώνας

Τοποθεσία:	Άσπρα Χώματα (Φηρά)
Υψόμετρο:	100 μέτρα
Ηλικία αμπελιών:	60-80 ετών
Κλάδεμα :	“Kouloura” (basket-shaped)
Πυκνότητα φύτευσης	2,000-2,300 vines/ha
Παραγωγή/στρέμμα:	300 kg

Οινοποίηση

Χειρωνακτικός τρύγος μεταξύ 10-20 Αυγούστου.

Προζυμωτική εκχύλιση, για 6–8 ώρες πριν την πίεση. Εμβολιασμός με επιλεγμένες βιολογικές ζύμες. Λίγο πριν το μέσο της αλκοολικής ζύμωσης το κρασί μεταγγίζεται σε παλιά δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 λίτρων, στα οποία είχε παλαιώσει Vinsanto για 10 χρόνια, όπου ωριμάζει για 18 μήνες με περιοδικό battonage, μέχρι να εμφιαλωθεί.

Total Production: 3.000

Suitable for vegetarians and vegans