



SANTOWINES ΚΡΑΤΗΡΑΣ

Κατηγορία: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Κυκλάδες
Τύπος: Φυσικός Γλυκός Ερυθρός Οίνος από λιαστά σταφύλια
Ποικιλίες : Μαντηλαριά και Ασύρτικο



Εσοδεία 2002

Περιγραφή

Πολύπλοκος χαρακτήρας και πλούσιο μπουκέτο γλυκών μπαχαρικών και αποξηραμένων φρούτων λόγω της 13 ετών παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια. Ιδανικό μόνο του ως επιδόρπιο ή συνοδεία γλυκών με βάση τη σοκολάτα ή την καραμέλα.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Αлк. βαθμός (%) 14.5 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ) 8.1
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 201 pH 3.42

Διακρίσεις

Thessaloniki International Wine & Spirits Competition 2017 – Χρυσό

Ο αμπελώνας

Τοποθεσία:	Ευρύτερη Σαντορίνη
Υψόμετρο:	Έως 400 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 8-10 ημέρες
Αργή αλκοολική ζύμωση για 40 ημέρες
Ωρίμαση: 13 χρόνια σε βαρέλια 225 λίτρων από γαλλική δρύ, κατά τη διάρκεια της παλαίωσης γίνεται απογέμιση των βαρελιών με Vinsanto
Παραμονή στη φιάλη από το έτος εμφιάλωσης 2016

Ποσότητα παραγωγής: 5.500 φιάλες

Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans