

SantoWines ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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



Εσοδεία 2018

Περιγραφή

Μια κλασική αποτύπωση της ποικιλίας Ασύρτικο που θριαμβεύει στο ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης. Μέτριας έντασης λεμονί χρώμα. Αρώματα εσπεριδοειδών στη μύτη και χαρακτηριστικός ορुकτός χαρακτήρας. Στο στόμα ξηρό με υψηλή οξύτητα που ισορροπεί με τις γεύσεις εσπεριδοειδών και ανθών και σε συνδυασμό με την ορुकτότητα δίνει ένα σύνθετο, πολύπλοκο αποτέλεσμα. Επίγευση μακρά και έντονη.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 13.3 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λιτ) 5.9
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λιτ) 3.3 pH 2.98

Αμπελώνας

Τοποθεσία: Πύργος και Ημεροβίγλι
Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα
Ηλικία αμπελιών: 40 – 60 έτη
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης: 200 – 230 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα: 200 κιλά

Οινοποίηση

Κλασική λευκή οινοποίηση. Αποβοστρύχωση, παραμονή με το φλοιό των στέμφυλων (προζυμωτική εκχύλιση) για 6 ώρες σε θερμοκρασία 5- 6 °C . Ελαφρά πνευματική πίεση και ζύμωση στους 16 με 17 °C. Παραμονή σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Σταθεροποίηση, φιλτράρισμα, εμφιάλωση.

Παραγωγή: 80.000 φιάλες
Κατάλληλο για vegetarians & vegans

Σημείωση: Στην οπίσθια ετικέτα οι βασικές πληροφορίες του κρασιού είναι διαθέσιμες και στον κώδικα Μπράιγ