

## SantoWines ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΕΙΔΙΚΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ (Grande Reserve)

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



### Εσοδεία 2016

#### Περιγραφή

Από αμπέλια 100 και πλέον ετών και με 12μηνη ζύμωση και ωρίμαση σε βαρέλι, ένα κρασί με βαθύ χρυσαφένιο χρώμα. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα ξηρών καρπών, κηρύθρας μελιού και ανθικά αρώματα χαμομηλιού. Στο στόμα 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.

#### Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 14.4      Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λιτ) 6.7  
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λιτ) 4      pH 3.10

#### Αμπελώνας

Τοποθεσία: Ακρωτήρι  
Υψόμετρο: Έως 300 μέτρα  
Ηλικία αμπελιών: 100 και επιπλέον έτη  
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα  
Πυκνότητα φύτευσης: 200 - 230 φυτά/στρέμμα  
Παραγωγή/στρέμμα: 300 κιλά  
Τρύγος: Όψιμος, με το χέρι στις 17 Αυγούστου. Έλλειψη υγρασίας και καύσωνα τους καλοκαιρινούς μήνες, οδήγησαν στην πιο γρήγορη ωρίμαση των σταφυλιών

#### Οινοποίηση

Κλασική λευκή οινοποίηση. Αποβοστρύχωση, παραμονή με το φλοιό των στέμφυλων για 6-8 ώρες. Μετά την αρχή της αλκοολικής ζύμωσης σε ανοξειδωτες δεξαμενές, ο μούστος μεταφέρεται σε δρύινα βαρέλια όπου παραμένει έως την ολοκλήρωσή της. Battonage κάθε δύο ημέρες για ένα μήνα περίπου. Σταθεροποίηση, φιλτράρισμα, εμφιάλωση.

Ωρίμαση: 2 χρόνια συνολικά (12 μήνες σε βαρέλια 225 λίτρων μεσαίου καψίματος από γαλλική δρυ δεύτερης και τρίτης χρήσης και για 12 μήνες στη φιάλη).

Περιορισμένης Παραγωγής: 15.000 φιάλες

Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans