

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ (Reserve)

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



Εσοδεία 2017

Περιγραφή

Ένα ξεχωριστό παράδειγμα Ασύρτικου με ωρίμαση σε βαρέλι. Βαθύ λεμονί χρώμα με χρυσές ανταύγειες. Στη μύτη έντονο με νότες βανίλιας, που ακολουθούνται από αρώματα εσπεριδοειδών. Στο στόμα ξηρό με τραγανή οξύτητα και νότες ορυκτότητας. Το βαρέλι ισορροπεί αρμονικά με τις φρουτώδεις -κυρίως από εσπεριδοειδή- γεύσεις. Έντονη επίγευση.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 14.3 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ) 6.1
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 2.9 pH 2.92

Αμπελώνας

Τοποθεσία: Πύργος και Ημεροβίγλι
Υψόμετρο: Έως 300 μέτρα
Ηλικία αμπελιών: 40 – 60 έτη
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης: 200 – 230 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα: 300 κιλά

Οινοποίηση

Κλασική λευκή οινοποίηση. Αποβοστρύχωση, παραμονή με το φλοιό των στέμφυλων για 6 ώρες (προζυμωτική εκχύλιση στους 5 -6 βαθμούς Κελσίου). Ελαφρά πνευματική πίεση και η αρχή της ζύμωσης σε δεξαμενή στους 16 με 17°C. Στα μέσα της αλκοολικής ζύμωσης ο χυμός μεταφέρεται σε δρύινα βαρέλια όπου παραμένει έως την ολοκλήρωσή της. Battonage κάθε 2 μέρες για ενάμιση μήνα περίπου. Ωρίμαση στο βαρέλι για 6 μήνες, σταθεροποίηση, φιλτράρισμα, εμφιάλωση.

Ωρίμαση: Συνολικά 1 έτος (6 μήνες σε βαρέλι 225 λίτρων μεσαίου καψίματος γαλλικής δρυός, και παραμονή στη φιάλη για 6 μήνες)

Περιορισμένης παραγωγής: 5.000 φιάλες
Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans