

## SantoWines ΣΑΝΤΟΠΙΝΗ ΝΥΧΤΕΡΙ

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη  
 Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος με ωρίμαση σε βαρέλι  
 Ποικιλίες: Ασύρτικο 75%, Αθήρι 15% & Αηδάνι 10%

### Εσοδεία 2017

#### Περιγραφή

Παραδοσιακά, το πάτημα των σταφυλιών γινόταν το βράδυ αμέσως μετά τον τρύγο, δίνοντας το όνομα “Νυχτέρι”, δηλαδή μένοντας ξάγρυπνος τη νύχτα, σε αυτό το ΠΟΠ κρασί της Σαντορίνης. Με αυτή την ετικέτα διατηρούμε μια μακρά παράδοση σε ένα ξεχωριστό στυλ κρασιού με υψηλό αλκοόλ, μεγάλη συμπύκνωση και έντονο ώριμο φρούτο.

Κίτρινο - λεμονί χρώμα μεσαίας έντασης. Γεμάτο σώμα, στη μύτη έντονα αρώματα γιανσεμιού, νυχτολούλουδου, λεμονιού μαζί με πράσινο φρούτο, όπως μήλο και αχλάδι και βανίλια στο φόντο. Στο στόμα είναι ξηρό, γεμάτο, με τραγανή οξύτητα που προσφέρει φρεσκάδα στις γεύσεις από φρούτο και άνθη. Μια διακριτική νότα από το βαρέλι ενισχύει την ισορροπία. Τελείωμα με διάρκεια.

#### Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 13.8                      Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέως) 5.8  
 Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λιτ) 3.2      pH 3.08

#### Διακρίσεις

ΔΔΟΑ Θεσσαλονίκης 2018 - Ασημένιο

#### Αμπελώνας

Τοποθεσία: Πύργος, Ημεροβίγλι  
 Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα  
 Ηλικία αμπελιών: 20 - 60 έτη  
 Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα  
 Πυκνότητα φύτευσης: 200 – 230 φυτά/στρέμμα  
 Παραγωγή/στρέμμα: 300 κιλά

#### Οινοποίηση

Τρύγος με το χέρι. Κλασική λευκή οινοποίηση. Αποβοστρύχωση, παραμονή με το φλοιό των στέμφυλων για 6 ώρες (προζυμωτική εκχύλιση στους 5-6 °C). Ελαφρά πνευματική πίεση και ζύμωση στους 16 με 17 °C. Στην αρχή της αλκοολικής ζύμωσης ο χυμός μεταφέρεται σε δρύινα βαρέλια όπου παραμένει έως την ολοκλήρωσή της. Σταθεροποίηση, φιλτράρισμα, εμφιάλωση.

Ωρίμαση: 3 μήνες σε βαρέλι 225 λίτρων μεσαίου καψίματος από γαλλική δρυ, 50% πρώτης και 50% δεύτερης χρήσης.

Συνολική παραγωγή: 80.000 φιάλες

Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans

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

