



Santo Wines ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΥΚΤΕΡΙ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ (Reserve)

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος με ωρίμαση σε βαρέλι
Ποικιλίες: Ασύρτικο 85%, Αθήρι 10% & Αηδάνι 5%



Εσοδεία 2020

Περιγραφή

Βαθύ κίτρινο-πράσινο χρώμα με χρυσές ανταύγειες. Στη μύτη αρώματα βανίλιας και νότες βαρελιού ακολουθούνται από αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινου φρούτου. Στο στόμα ξηρό με δροσιστική οξύτητα, φρουτώδης χαρακτήρας, λιπαρό, με γλυκές νότες, επίγευση πιπεριού και καραμέλας βουτύρου, πολύπλοκο από την ωρίμαση στο βαρέλι. Έντονη επίγευση μακράς διάρκειας.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός(%) 14.9 Ολική οξύτητα(γρ τρυγικού οξέως) 6.9
Ανάγοντα σάκχαρα(γρ/λτ) 4.00 pH 2.92

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 για 6 ώρες. Ελαφρά πνευματική πίεση και ζύμωση 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 ημέρες για ενάμιση μήνα περίπου. Σταθεροποίηση, φιλτράρισμα, εμφιάλωση.

Ωρίμαση: Συνολικά 12 μήνες (9 μήνες σε βαρέλι 225 λίτρων μεσαίου καψίματος από γαλλική δρυ, πρώτης και δεύτερης χρήσης και στη φιάλη για 3 μήνες).

Περιορισμένης Παραγωγής: 2.200 φιάλες

Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans