



## SantoWines ΣΑΝΤΟΠΙΝΗ ASPA

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη  
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος με ωρίμαση σε βαρέλι  
Ποικιλίες: Ασύρτικο85%, Αθήρι10% & Αηδάνι5%

### **Εσοδεία 2020**

#### **Περιγραφή**

Κίτρινο - λεμονί χρώμα μεσαίας έντασης. Γεμάτο σώμα, στη μύτη έντονα αρώματα γιασεμιού, 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(%) 14.3                      Ολική οξύτητα(γρ τρυγικού οξέως) 5.8  
Ανάγοντα σάκχαρα(γρ/λτ) 2.8                      pH 3.12

#### **Αμπελώνας**

Τοποθεσία: Πύργος, Ημεροβίγλι  
Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα  
Ηλικία αμπελιών: 40 - 60 έτη  
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα  
Πυκνότητα φύτευσης: 200 – 230 φυτά/στρέμμα  
Παραγωγή/στρέμμα: 350 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.

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

Συνολική παραγωγή: 40.000 φιάλες  
Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans



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