



Santo Wines SANTORINI VINSANTO 12 Ετών Παλαίωσης

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη
Τύπος: Φυσικός γλυκός οίνος από λιαστά σταφύλια
Ποικιλίες: Ασύρτικο 85% & Αηδάνι 15%

Vintage 2008 - Bottling 2022

Tasting notes

Αυτό το κλασικό επιδόρπιο κρασί έχει ένα χαρακτηριστικό βαθύ πορτοκαλί-κόκκινο χρώμα με καραμελένιες ανταύγειες. Η μύτη είναι πολύπλοκη συνδυάζοντας γλυκά μπαχαρικά όπως κανέλα και γαρίφαλο, με αποξηραμένα φρούτα όπως βερίκοκο, δαμάσκηνο και σταφίδες. Έχει έναν μελένιο, μεταξένιο χαρακτήρα, ενώ η τραγανή οξύτητα και οι νότες λεμονιού και μελιού ενισχύουν την απαραίτητη φρεσκάδα και ισορροπία. Δυνατότητα για μακρά παλαίωση.

Τεχνικά Στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 11.5 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέως) 8.9
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 305 pH 3.15

Ο αμπελώνας

Τοποθεσία: Pyrgos and Thirasia, Santorini
Υψόμετρο: Up to 400 meters
Ηλικία αμπελιών: 60 – 80 years
Κλάδεμα: "Kouloura" (basket-shaped)
Πυκνότητα φύτευσης: 2,000-2,300 vines/ha
Παραγωγή/στρέμμα: 3,000 kg
Τρύγος: Με το χέρι ανάμεσα στις 20 με 30 Αυγούστου

Οινοποίηση

Τα σταφύλια λιάζονται στον ήλιο για 6-8 ημέρες.
Αργή αλκοολική ζύμωση για 40 ημέρες.
Ωρίμαση: Παλαιωμένο σε βαρέλια 225 λίτρων από γαλλική δρύ, τέταρτης και πέμπτης χρήσης. Blend εσοδειών 2002-2003-2004.
Επιπλέον παλαίωση στη φιάλη πριν τη διάθεση στην αγορά.

