



## Santo Wines ΣΑΝΤΟΠΙΝΗ VINSANTO

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

### Εσοδεία 2015

#### Περιγραφή

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. Η ωρίμαση σε βαρέλι για έξι χρόνια προσδίδει 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 (%) 11.8      Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ) 8,8  
Ανάγοντα σάκχαρα(γρ/λτ) 250      pH 3.02

#### Αμπελώνας

Τοποθεσία: Πύργος και Θηρασιά, Σαντορίνη  
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 ανάμεσα στις 20-30 Αυγούστου  
Τα σταφύλια λιάζονται στον ήλιο για 6-8 ημέρες  
Αργή αλκοολική ζύμωση για 40 ημέρες  
Ωρίμαση: 6 χρόνια σε βαρέλια 225 λίτρων από γαλλική δρύ, τέταρτης και πέμπτης χρήσης. Επιπλέον παλαίωση στη φιάλη πριν τη διάθεση στην αγορά.

Ποσότητα παραγωγής: 22.000 φιάλες



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