



SantoWines SANTO SPARKLING ROSE DEMI-SEC, Vin mousseux de qualite

Τύπος: Ροζέ αφρώδης ημίξηρος οίνος
Ποικιλίες: Μαντηλαριά 50% - Ασύρτικο 50%
Ο μοναδικός ροζέ αφρώδης οίνος από παραγωγή της Σαντορίνης.

Εσοδεία 2020

Περιγραφή

Ανοιχτό χρώμα με ιώδεις αποχρώσεις και εξαιρετική διαύγεια. Κομψές φυσαλίδες δημιουργούν ένα συνεχές «κορδόνι». Έντονη και αρκετά πολύπλοκη μύτη με νότες κερασιού και μικρών κόκκινων φρούτων. Η εξαιρετική οξύτητα προσδίδει φρεσκάδα και τραγανό χαρακτήρα στο στόμα, εξισορροπώντας τη γλυκύτητα των σακχάρων. Η κερασένια γεύση οδηγεί σε μια ευχάριστη και με διάρκεια επίγευση.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 10.7 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ) 6.3
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 45.4 pH 2.79 Bar (πίεση φιάλης) 5.5

Αμπελώνας

Τοποθεσία:	Πύργος
Υψόμετρο:	Έως 400 μέτρα
Ηλικία αμπελιών:	40 – 60 χρόνια
Μέθοδος κλαδέματος:	Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης:	200-300 φυτά/ στρέμμα
Απόδοση/στρέμμα:	200 κιλά

Οινοποίηση

Σταφύλια από πρώιμο τρύγο από την περιοχή του Πύργου. Φέρνοντάς τα σε θερμοκρασία 5°C έγινε εκχύμωση και στατική απολάσπωση. Η αλκοολική ζύμωση προσέφερε τον οίνο βάσης Σαντορίνης. Η δεύτερη ζύμωση έγινε σε κλειστές δεξαμενές για 20 ημέρες. Ακολούθησε σταθεροποίηση, φιλτράρισμα, εμφιάλωση.

Περιορισμένης παραγωγής: 6.500 φιάλες

