



Santo Wines SANTO BRUT, Ζύμωση στη φιάλη

Τύπος: Αφρώδης οίνος λευκός ξηρός, Brut, ζύμωση στη φιάλη
Ποικιλία: 100% Ασύρτικο από τους αμπελώνες της Σαντορίνης

Εσοδεία 2018

Περιγραφή

Κρυστάλλινο ανοικτό κίτρινο-πράσινο χρώμα. Κομψό με επίμονες φυσαλίδες. Η μύτη είναι εκφραστική με λευκό ροδάκινο, μέλι και νότες κηρήθρας. Στο στόμα ξηρό, στρογγυλό και ισορροπημένο, με έντονη οξύτητα που προσδίδει φρεσκάδα και απολαυστικό χαρακτήρα. Επίμονη, δροσιστική επίγευση.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%)	11.4
Ολική οξύτητα (γρ τρυγικούοξέος/λτ)	5,8
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ)	11.7
pH	3,11
Bar(πίεσηστηφιάλη)	5,4

Αμπελώνας

Τοποθεσία:	Πύργος, Σαντορίνη
Υψόμετρο:	Έως 400 μέτρα
Ηλικία αμπελιών:	60 – 80 έτη
Κλάδεμα:	Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης:	200 – 230 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα:	300 κιλά

Οινοποίηση

Για την παραγωγή μαζέψαμε πρώιμα σταφύλια από την περιοχή του Πύργου. Αφού τα κρύωσαμε στους 5°C, έγινε η εκχύμωση, ακολούθησε στατική απολάσπωση και μετά την αλκοολική ζύμωση είχαμε έτοιμο τον οίνο βάση δηλαδή στους 11°C και pH 2,9. Ακολούθησε σταθεροποίηση και φιλτράρισμα και στο διαυγή οίνο προστέθηκε το liqueur de tirage. Εμφιαλώθηκε σε ανθεκτικές φιάλες ώστε να γίνει η δεύτερη αλκοολική ζύμωση για τη δημιουργία των φυσαλίδων. Ο αφρώδης οίνος στις φιάλες ωρίμασε 24 μήνες με τις οινολάσπες.

Συνολική παραγωγή: 6.400 φιάλες

