SantoWines ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ VINSANTO

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

Εσοδεία 2012

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 τρία 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 *(%)* 11.4 Ολική οξύτητα *(γρ τρυγικού οξέος/λτ)* 8.7
Ανάγοντα σάκχαρα *(γρ/λτ)* 281.3 pH 2.95

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: 36 μήνες σε βαρέλια 225 λίτρων από γαλλική δρύ, τέταρτης και πέμπτης χρήσης Επιπλέον παλαίωση στη φιάλη πριν τη διάθεση στην αγορά

Ποσότητα παραγωγής: 40.000 φιάλες

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