



Santo Wines ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΥΧΤΕΡΙ

Κατηγορία: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη
Τύπος: Λευκός ξηρός οίνος με ωρίμαση σε βαρέλι
Ποικιλίες: Ασύρτικο 85%, Αθήρι 10%, Αηδάνι 5%

Εσοδεία 2021

Περιγραφή

Λεμονί χρώμα μεσαίας έντασης. Γεμάτο σώμα, στη μύτη έντονα αρώματα γιασεμιού, νυχτολούλουδου, λεμονιού μαζί με εσπεριδοειδή και πράσινο φρούτο, όπως μήλο και αχλάδι, με νότες βανίλιας στο φόντο. Στο στόμα είναι ξηρό, γεμάτο, με τραγανή οξύτητα που προσφέρει φρεσκάδα στις γεύσεις από φρούτο και άνθη. Μια διακριτική νότα από την παραμονή στη δρύινη δεξαμενή ενισχύει την ισορροπία. Τελείωμα με διάρκεια.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%): 13.9 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέως): 6.1
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ): 3.7 pH: 2.96

Αμπελώνας

Τοποθεσία: Οία, Μεγαλοχώρι
Υψόμετρο: Έως 400 μέτρα
Ηλικία αμπελιών: 40 - 60 έτη
Κλάδεμα: Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης: 200 - 230 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα: 350 κιλά

Οινοποίηση

Τρύγος με το χέρι. Κλασική λευκή οινοποίηση. Αποβοστρύχωση, παραμονή με το φλοιό των στέμφυλων για 6 ώρες (προζυμωτική εκχύλιση στους 5-6°C). Ελαφρά πνευματική πίεση και ζύμωση στους 16 με 17°C.

Ωρίμαση: 6 μήνες σε γαλλικές δρύινες δεξαμενές χωρητικότητας 5t

Συνολική παραγωγή: 40.000 φιάλες
Κατάλληλο για χορτοφάγους και vegans



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