



Santo Wines SANTORINI VINSANTO 20 Ετών Παλαίωσης

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



Vintage 2002 - Bottling 2023

Tasting notes

Επιδόρπιος οίνος από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η πολυετής παλαίωση μας χάρισε ένα σύνθετο μπουκέτο με αρώματα κυδωνιού και γλυκού πορτοκάλι, καφέ, σταφίδας και βοτάνων. Ένα μοναδικό επιδόρπιο κρασί με εξαιρετική δομή και μακρά επίγευση. Σερβίρεται στους 8οC. Επιδέχεται μακρά παλαίωση. Οποιοδήποτε ίζημα υπάρχει στο μπουκάλι είναι φυσιολογικό αποτέλεσμα της διαδικασίας παλαίωσης.

Τεχνικά Στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 10,6 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέως) 8,8
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ) 273 pH 3,03

Ο αμπελώνας

Τοποθεσία:	Θηρασιά και Σαντορίνη
Υψόμετρο:	Έως 400 μέτρα
Ηλικία αμπελιών:	60 – 80 χρόνια
Κλάδεμα:	Παραδοσιακή κουλούρα
Πυκνότητα φύτευσης:	2,000-2,300 φυτά/στρέμμα
Παραγωγή/στρέμμα:	3,000 κιλά
Τρύγος:	Με το χέρι ανάμεσα στις 20 με 30 Αυγούστου

Οινοποίηση

Τα σταφύλια λιάζονται στον ήλιο για 6-8 ημέρες.
Αργή αλκοολική ζύμωση για 40 ημέρες.
Ωρίμαση: Παλαιωμένο σε βαρέλια 225 λίτρων από γαλλική δρύ, τέταρτης και πέμπτης χρήσης.
Επιπλέον παλαίωση στη φιάλη πριν τη διάθεση στην αγορά.