



SAUVIGNON BLANC 2020

100%

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 14,50 %
Πτητική οξύτητα	: 0,28 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 6,8 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,25
Σάκχαρα	: 2,3 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι .

<u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u>	: SAUVIGNON BLANC ΒΕΓΟΡΙΤΙΣ / VEGORITIS
<u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u>	: ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WEISS TROCKEN WEIN
<u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ:</u>	: ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΦΛΩΡΙΝΑ GESCHUTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE FLORINA

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ: Από ιδιόκτητο αμπελώνα 2,0 εκταριων , απόλυτα ελεγχόμενο για την σωστή ανάπτυξη και διαχείριση των ισορροπιών του καρπού που θα μας δώσει σε σχέση με το μικρόκλιμα της κάθε περιοχής κάθε χρονιά . Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια και τις περισσότερες χρονιές στις 10-15 Σεπτεμβρίου , η αποδόσεις τις περισσότερες φορές δεν ξεπερνούν τα 12000 κιλά / εκτάριο , ο αμπελώνας είναι στα 680 m στην κτηματική περιοχή του Αετού - Πεδινού .

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Στην οινοποίηση εφαρμόζεται προ ζυμωτική εκχύλιση στους 8 °C σε όλη την ποσότητα για 8 με 10 ώρες και συνεχίζουμε στο πνευματικό πιεστήριο για απομάκρυνσης της φλούδας . Στόχος αυτής της τεχνικής είναι να ευνοηθεί το πέρασμα όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος . Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 14-18 C και λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές .

ΩΡΙΜΑΝΣΗ: Μετά την ολοκλήρωση της ζυμώσεως το κρασί θα παραμείνει στην δεξαμενή με τις ψιλές οινολάσπες του για 6 έξι μήνες με περιοδική ανάδευση, στην συνέχεια αφού εμφιαλωθούν θα παραμείνουν 1-2 μήνες στην φιάλη πριν διατεθούν στην αγορά .

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: μέχρι και 5 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Το χρώμα του είναι λαμπερό λεμονί με πρασινωπές ανταύγειες , εντυπωσιάζει η πολύπλοκη μύτη με εξωτικά αρώματα γκρέιπφρουτ ώριμου ανανά και βοτανικές υπόνοιες από το υψηλό αλκοόλ . Το στόμα του ιδιαίτερα πλούσιο και αρωματικό φέρνοντας την γεύση των φρούτων που βρίσκεις από την μύτη , δροσερό με ευχάριστη οξύτητα , με μια μακριά και γλυκιά εκρηκτική επίγευση. Συνδυάζει απόλυτα φρέσκες καλοκαιρινές σαλάτες, καραβίδες στην σχάρα και ψητά ψάρια. Πίνεται δροσερό στους 8 – 12 °C. Εμφιαλώνεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών κάθε χρονιά .

