

**ΤΕΧΝΙΚΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ
Π.Γ.Ε ΚΥΚΛΑΔΕΣ- ΒΟΥΔΟΜΑΤΟ**

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΟΥ

Τυπος: Οίνος ερυθρός φυσικώς γλυκός

Εσοδείας: **2008**

Ποιοτική κατάταξη: Π.Γ.Ε Κυκλάδες

Υποπεριοχή: Σαντορίνη

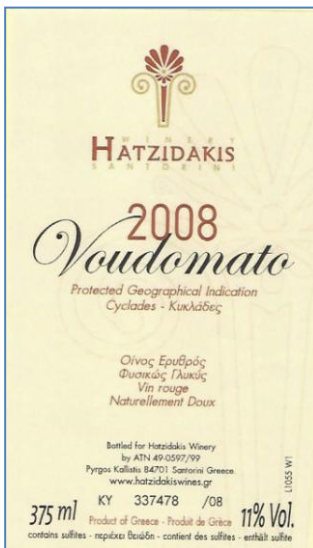
Ποικιλίες (ποσοστό %): Βουδόματο 100%

Συνολική παραγωγή φιαλών: 800 φιάλες των 375 ml

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ (%):	11
Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέος / lt):	0,76
Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέος / lt):	6
Ολικό SO ₂ (mgr/lt):	119
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/lt):	32
Ανάγοντα σάκχαρα (gr/lt):	400
pH:	3,12

ΕΤΙΚΕΤΑ



ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

Τοποθεσία αμπελώνων: Σαντορίνη / Χωριά Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίου

Υψόμετρο: 50 με 200 μέτρα

Έδαφος: Ηφαιστειογενές, κίσηρης και λάβα.

Κλίμα: Αραιές βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, ξηρά και ζεστά καλοκαίρια.

Απόδοση: 150 κιλά/στρέμμα

Ηλικία αμπελιών: 30 -80 χρονών

Ημερομηνία τρυγητού: 2^ο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τύπος: Ερυθρός Φυσικώς γλυκός

Μέθοδος: Υπερώριμα σταφύλια τρυγηθήκαν, λιάστηκαν για 10 - 15 μέρες, πιέστηκαν και η οινοποίηση έλαβε χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές με γηγενείς ζύμες υπό ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 °C. Διάρκεια ζύμωσης: 2 μήνες.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Δρύινα βαρέλια

Διάρκεια ωρίμανσης: 10 χρόνια

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΒΑΡΕΛΙΩΝ

Μέγεθος: 225 lt

Ηλικία: 15 χρονών το γηραιότερο

Προέλευση ξύλου: Γαλλία

Τοστάρισμα: Όχι

Δυναμικό παλαίωσης:
Άνω των 20 χρόνων

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Έντονα αρώματα ξερού σύκου, λιαστής τομάτα, ανατολίτικων μπαχαρικών και καραμέλας βουτύρου. Πλούσια υφή με μακρά επίγευση και αρώματα αποξηραμένων δαμάσκημων.

Πρόταση σερβιρίσματος: Σερβίρεται στους 12-14 °C ως επιδόρπιο, εναλλακτικά μπορεί να σερβιριστεί μαζί με μους σκούρας σοκολάτας, τάρτες φρούτων ή blue cheese.

