

**Τεχνικό Φυλλάδιο**  
**Π.Γ.Ε ΚΥΚΛΑΔΕΣ - ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ**

<i>Χαρακτηριστικά κρασιού</i>		<i>Τεχνικά χαρακτηριστικά</i>	
Είδος:	Ερυθρός ξηρός οίνος	Αλκοόλη (%):	14,5
Εσοδείας:	<b>2016</b>	Πτητική Οξύτητα (gr οξικού οξέος/l):	0,62
Ποιοτική κατάταξη:	Π.Γ.Ε Κυκλάδες	Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέος/l):	5,4
Υποπεριοχή:	Σαντορίνη	Ολικό SO <sub>2</sub> (mgr/l):	85
Ποικιλίες (ποσοστό %):	Μαυροτράγανο 100%	Ελεύθερο SO <sub>2</sub> (mgr/l):	34
Συνολική παραγωγή φιαλών/magnum:	7.750/300	Ανάγοντα σάκχαρα (gr/l):	3,1
		pH:	3,52

**Ετικέτα**



**ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ**

Τοποθεσία αμπελώνων:	Σαντορίνη / Χωριά Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίου.
Υψόμετρο:	50 με 220 μέτρα
Έδαφος:	Ηφαιστιογενές, κίσηρης και λάβα
Κλίμα:	Αραιές βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, ξηρά και ζεστά καλοκαίρια
Απόδοση:	160 κιλά/στρέμμα
Ηλικία αμπελιών:	100 χρονών και 10 χρονών (τα νεότερα)
Ημερομηνία τρυγητού:	1 <sup>ο</sup> δεκαπενθήμερο Αυγούστου

**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Τύπος: Ερυθρό  
 Μέθοδος: Ο τρύγος έγινε με το χέρι και τα σταφύλια παρέμειναν στον ψυκτικό θάλαμο για 12 ώρες πριν το πιεστήριο. Στα αποβοστρυχωμένα σταφύλια πραγματοποιήθηκε κρυσεκχύλιση 5 ημερών. Η ζύμωση πραγματοποιήθηκε με γηγενείς ζύμες και σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 22-24 °C. Εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο.

**ΩΡΙΜΑΝΣΗ**

Βαρέλι: 18 μήνες  
 Δεξαμενή: 12 μήνες

**ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΒΑΡΕΛΙΟΥ**

Μέγεθος: 5000 lt  
 Χρήση: 2<sup>ης</sup> και κάτω

Δυναμικό παλαίωσης: 10 χρόνια

### **ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Έντονο κόκκινο λαμπερό χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, πικρής σοκολάτας, καπνού και ορυκτώτητα. Στο στόμα είναι δυνατό με έντονο ταννικό χαρακτήρα και μακριά επίγευση.

**Σερβίρεται :** 22-24 °C. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα με καρκεύματα, φαγητά κατσαρόλας με σάλτσες καθώς και κίτρινα τυριά μεγάλης ωρίμανσης.

[www.hatzidakiswines.gr](http://www.hatzidakiswines.gr)

email: [hatzidakishospitality@gmail.com](mailto:hatzidakishospitality@gmail.com)

M.: +306981107180