

**Τεχνικό φυλλάδιο
NAMA 2004**

Χαρακτηριστικά κρασιού

Τύπος: Ερυθρός φυσικώς γλυκός οίνος.

Εσοδεία: **2004**

Υποπεριοχή: Σαντορίνη

Ποικιλίες (ποσοστό %): Μανδிலιαριά 100%

Παραγωγή φιαλών: 2000 φιάλες

ΕΤΙΚΕΤΑ



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός τίτλος (%):	11
Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέως / lt):	0,75
Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέως / lt):	9,7
Ολικό SO ₂ (mgr/lt):	70
Ελεύθερο SO ₂ (mgr/lt):	12
Ανάγοντα σάκχαρα (gr/lt):	240
pH:	3,20

ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

Τοποθεσία αμπελώνων: Σαντορίνη / Χωριά Πύργου, Μεγαλοχωρίου, Ακρωτηρίου, Εμπορείου.

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: 50 -100 χρονών

Ημερομηνία τρυγητού: 2^ο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τύπος: Ερυθρός φυσικώς γλυκός

Μέθοδος: Υπερώριμα σταφύλια λιάζονται για 12 με 15 μέρες. Μετά την πίεση το γλεύκος ζυμώνεται με επιλεγμένες ζύμες για 2 μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία 20 – 22 °C.

Ωρίμανση

Διαδικασία ωρίμανσης: Δρύινα βαρέλια

Διάρκεια: 14 και άνω χρόνια

Χαρακτηριστικά βαρελιών

Μέγεθος: 225 lt

Ηλικία: 15 χρονών το γηραιότερο

Προέλευση ξύλου: Γαλλία

Τοστάρισμα: Όχι

Δυναμικό παλαίωσης: Το λιγότερο 20 χρόνια

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βαθύ κόκκινο χρώμα με έντονες καφέ ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, μαρμελάδας βύσσινου, καραμέλας και διακριτή μεταλλικότητα. Φρέσκο και ευχάριστο στο στόμα με πλούσια υφή και μακριά επίγευση ώριμων κόκκινων φρούτων. Σερβίρεται στους 12-14 °C ως επιδόρπιος οίνος ή συνδυασμένο με μαύρη σοκολάτα, αποξηραμένα φρούτα, τάρτες φρούτων και ώριμα έντονα τυριά.