

Π.Γ.Ε ΚΥΚΛΑΔΕΣ-ROSETTE

Χαρακτηριστικά κρασιού

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Είδος: Rosé ξηρός οίνος

Εσοδεία: **2018**

Ποιοτική κατάταξη: Π.Γ.Ε ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Ποικιλίες (ποσοστό%): Μανδηλαριά 100%

Συνολική παραγωγή
φιαλών 3.900/20
0,75lt/ magnum:

Αλκοόλη(%): 12,9

Πτητική οξύτητα (gr οξικού οξέως
/ lt):0,33

Ολική οξύτητα (gr τρυγικού οξέως
/ lt):5,5

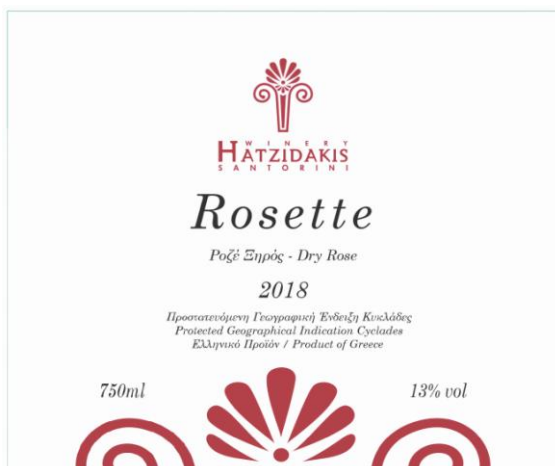
Ολικό SO₂ (mgr/lt): 78

Ελεύθερο SO₂ (mgr/lt): 33

Ανάγοντα σάκχαρα (gr/lt):2,0

pH:3,16

ΕΤΙΚΕΤΤΑ



ΑΥΤΟΡΙΖΑ ΜΗ ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

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

Υψόμετρο: 70 έως 330 m

Έδαφος: Ηφαιστειογενές, κίσηρης και
λάβρα

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

Απόδοση: 150 κιλά/στρέμμα

Ηλικία αμπελιών: 50-80 χρόνια

Ημερομηνία τρυγητού: 1ή εβδομάδα του Αυγούστου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τύπος: Rosé

Μέθοδος: Ο τρύγος πραγματοποιήθηκε χειρονακτικά και τα σταφύλια παρέμειναν σε ψυκτικό θάλαμο για 12 ώρες. Αμέσως μετά το πιεστήριο, το γλεύκος πέρασε απευθείας στη δεξαμενή για τη ζύμωση, η οποία πραγματοποιήθηκε με γηγενείς ζύμες και ελεγχόμενη θερμοκρασία από 16 έως 18 °C και είχε διάρκεια ένα μήνα. Το κρασί ωρίμασε σε ανοξειδωτες δεξαμενές για 6 μήνες και εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Δεξαμενή: 6 μήνες
Δυναμικό παλαίωσης: 2 χρόνια

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λαμπερό φούξια. Αρώματα καλοκαιρινών κόκκινων φρούτων και νότες κόκκινων λουλουδιών. Κομψή υφή, με βουτυράτη και αλμυρή επίγευση με νότες ορυκτώτητας.

Πρόταση σερβιρίσματος: Καλοκαιρινά πιάτα με ελαφριές σάλτσες ντομάτας, κυκλαδίτικη κουζίνα αλλά και πιάτα με κρέας όπως κοτόπουλο αλλά και με δροσερές σαλάτες. Προτεινόμενη θερμοκρασία 12-14°C.

www.hatzidakiswines.gr

email: hatzidakishospitality@gmail.com

M.: +306981107180