

SIGALAS

SANTORINI



Μμ ερυθρός Εσοδεία 2021



Ποικιλίες: Μαυροτράγανο 50% - Μανηλαριά 50%
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος
Κατάταξη: ΠΓΕ Κυκλάδες

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Από επιλεγμένα μικρά αμπελοτόπια του νησιού.

Ηλικία κλημάτων: Έως 60 ετών και για τις 2 ποικιλίες
Τρύγος: Με το χέρι, με αυστηρή διαλογή

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή και αποβοστρύχωση με το χέρι σε δονούμενη τράπεζα. Για τη Μανηλαριά η ζύμωση γίνεται συνδυαστικά σε ανοξείδωτη δεξαμενή, σε τσιμεντένια δεξαμενή και σε ανοικτά βαρέλια 500 λίτρων, ενώ για το Μαυροτράγανο σε ανοξείδωτη και τσιμεντένια δεξαμενή. 12μηνη ωρίμαση και για τις 2 ποικιλίες σε βαρέλια γαλλικής δρυός (2^{ης} και 3^{ης} χρήσης /μόνο 10% νέα) κυρίως 500 λίτρων, με περιοδική ανάδευση των λεπτών οινολασπών κατά τους πρώτους μήνες. Blending πριν από την εμφιάλωση.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός τίτλος: 13% Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 2.5 gr/lt
Ενεργός οξύτητα (pH): 3.55 Ολική οξύτητα (TA): 5.5 gr/lt

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ρουμπινί χρώμα. Κόκκινο φρούτο στη μύτη και στο στόμα, κυρίως φράουλα και κεράσι, με νότες από βιολέτα και καραμέλα βουτύρου. Μέτριο σώμα με εξαιρετικά ενσωματωμένο βαρέλι και οξύτητα που προσδίδει νεύρο. Μακρά επίγευση.

Δυνατότητα παλαίωσης: 5+ χρόνια
Το κρασί είναι vegan friendly.