

SKAFIDA



ΕΣΟΔΕΙΑ: 2022

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ:

ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:

Το αμπελοτόπι "Σκαφίδα" βρίσκεται στον Πύργο, σε απότομη κλίση και υψόμετρο 180 μέτρων. Τα κλήματα είναι αυτόριζα, άνω των 150 ετών, διαμορφωμένα σε "κουλούρα" και "κλαδευτικό", και καλλιεργούνται οργανικά. Όλες οι εργασίες πραγματοποιούνται χειρωνακτικά. Το έδαφος είναι ηφαιστειακό, με σύνθεση από βασάλτη, τέφρα, ελαφρόπετρα και στερεοποιημένη λάβα. Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι εξαιρετικά χαμηλές.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Η "Σκαφίδα" οινοποιείται με αρχές ελάχιστης παρέμβασης. Τα σταφύλια, εξαιρετικά περιορισμένης παραγωγής, υποβάλλονται σε προσεκτική κρυοεκχύλιση και αυθόρμητη ζύμωση με γηγενείς ζύμες σε ανοξείδωτη δεξαμενή. Χρησιμοποιούνται ελάχιστα θειώδη μόνο κατά την εμφιάλωση. Το κρασί παραμένει στη δεξαμενή για τουλάχιστον 12 μήνες και παλαιώνει για ακόμη 12 μήνες στο κελάρι πριν την κυκλοφορία.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

Πολυδιάστατη αρωματική παλέτα με νότες τσακμακόπετρας, λευκού άνθους, λεμονιού και ώριμου ροδάκινου, πλαισιωμένες από διακριτικά στοιχεία ζύμης και κυρήθρας. Στο στόμα είναι γεμάτο, με κοφτερή οξύτητα και λιπαρή υφή. Ένα κρασί με ένταση, πολυπλοκότητα και εξαιρετική διάρκεια, που εκφράζει απόλυτα την ενέργεια του terroir και τη δύναμη του Ασύρτικου.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός τίτλος: 14%

pH:

Ανάγοντα Σάκχαρα:

Ολική οξύτητα (TA):

Εμφιάλωση: