

ARMYRA 2023

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Κατηγορία: Λευκός

Κατάταξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

Πελοπόννησος

Ποικιλίες: 95% Chardonnay 5% Μαλαγουζιά

Αμπελώνες: Κορινθία και Αργολίδα στα 60 μ.

Τύπος εδάφους: Αμμώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος): Chardonnay: 30 έτη,

Μαλαγουζιά: 16 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις: 950 kg/στρ. (55,1 hl/ha)

Τρύγος: Chardonnay: Μέσα Αυγούστου, Μαλαγουζιά: Τέλος Αυγούστου

Αλκοολικός τίτλος: 12.5%

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5.6 gl

pH: 3.35

Οινοποίηση/Ωρίμανση: Chardonnay: Προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 14°C. Αλκοολική ζύμωση στους 16°C. Το 70% του μούστου ζύμωσε σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το 30% ζύμωσε σε καινούρια γαλλικά δρύινα barriques των 225 λίτρων, πραγματοποίησε μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμασε εκεί για 6 μήνες με παρουσία οινολασπών και περιοδικό batonnage. Μαλαγουζιά: Προζυμωτική εκχύλιση για 24 ώρες στους 10°C. Αλκοολική ζύμωση στους 16°C σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωρίμανση εκεί για 6 μήνες με παρουσία οινολασπών και περιοδικό batonnage.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με αρκετές πρασινωπές ανταύγειες. Η μύτη είναι εκφραστική, με αρώματα ώριμου ροδάκινου, πεπονιού, πράσινου μήλου, τροπικών φρούτων όπως ανανάς, καθώς και με νύξεις λεμονιού. Αρώματα βουτύρου και κόρας ψωμιού συμπληρώνουν το αρωματικό προφίλ. Το στόμα είναι πλούσιο, στρογγυλό, δροσερό, ισορροπημένο και τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης. Η επίγευση είναι σχετικά μεγάλης διάρκειας με πολυπλοκότητα και συνεχή εξέλιξη.

