

## ARMYRA

- 2025 -



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

**Κατάταξη:**

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

**Ποικιλίες:**

95% Chardonnay 5% Μαλαγουζιά

**Αμπελώνες:**

Κορινθία και Αργολίδα σε ύψος 60 μ.

**Τύπος εδάφους:**

Αμμώδες

**Ηλικία φυτών (μέσος όρος):**

Chardonnay: 32 έτη,

Μαλαγουζιά: 18 έτη

**Στρεμματικές αποδόσεις:**

950 kg/στρ. (55.1 hl/ha)

**Τρύγος:**

Chardonnay: Μέσα Αυγούστου,

Μαλαγουζιά: Τέλος Αυγούστου

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Chardonnay: Προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 14°C. Αλκοολική ζύμωση στους 16°C. Το 70% του μούστου ζύμωσε σε ανοξειδωτες 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 ανοξειδωτες δεξαμενές και ωρίμανση εκεί για 6 μήνες με παρουσία οινολασπών και περιοδικό batonnage.

Αλκοολικός τίτλος: 13%

pH: 3.4

Ολ. οξύτητα (TA): 5.8 g/l

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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.