

## DUM VINUM SPERUM 2022

**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:**

**Κατηγορία:** Λευκος

**Κατάταξη:** Προστατευομενη Γεωγραφικη Ένδειξη (ΠΓΕ)

Πελοποννησος

**Ποικιλίες:** 100% Chardonnay

**Αμπελώνες:** Ορεινη Αργολι δα σε υψος 250 μ.

**Τύπος εδάφους:** Αμμωδες

**Ηλικία φυτών (μέσος όρος):** 28 ετη

**Στρεμματικές αποδώσεις:** 50 kg/στρ. (39,75 hl/ha)

**Τρύγος:** Μεσα Αυγουστου

**Αλκοολικός τίτλος:** 13.50%

**Ολική οξύτητα (σε τρυγικό):** 6.70 g/l

**pH:** 3.40

**Οινοποίηση/Ωρίμανση:** Προζυμωτικη εκχύλιση για 8 ώρες στους 13°C. Αλκοολικη ζύμωση στους 17°C. Ζύμωση σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225 λίτρων, πραγματοποίηση μηλογαλακτικης ζύμωσης και ωρίμανσης για 10 μήνες με παρουσία οινολασπών και περιοδικό batonnage. Πώμα βιδωτό.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Το κρασί αυτό έχει ένα εξαιρετικό λαμπερό κίτρινο χρώμα με μερικες χρυσές ανταύγειες. Η ποικιλία του Chardonnay εκφράζεται τυπικά μαζί με τη φινέτσα του γαλλικού ξύλου υψηλής ποιότητας. Στη μύτη αναδύονται αρώματα γλυκολέμονου, ανθέων πορτοκαλιάς και ανανά μαζί με βούτυρο, γλυκό ξύλο και νύξεις μεταλλικότητας και αμύγδαλου. Στο στόμα είναι πλούσιο και πολύπλοκο με τραγανή οξύτητα, με αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων μαζί με βανίλια και νότες καρύδας. Η επίγευση διαθέτει πλούτο, δυναμικότητα, πολυπλοκότητα και διάρκεια.

