

SALTO 2024



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Cépages:

100% Mavrofilero

Vignobles:

Mantinia à 600m d'altitude

Type de sol prédominant:

Sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne):

19 ans

Rendements:

38,40 hl/ha

Dates de vendange:

Début octobre

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération pré-fermentaire pendant 2 heures à 13°C. Jus en écoulement libre jusqu'à 48% en raison des pellicules colorées. Fermentation alcoolique en cuves inox à 16°C avec des levures sauvages. Elevage court sur lies fines.

Alcohol vol: 11.5%

pH: 3.22

Total acidity: 6 g/l

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe pâle d'un gris très léger. Nez relevé et complexe aux arômes de rose, jasmin, citron vert, pomelo et d'autres agrumes. Bouche de corps moyen, avec une acidité explosive à la fois fraîche et savoureuse, et des senteurs de fleurs d'agrumes et jasmin. Finale complexe de durée moyenne.