

VIOGNIER CUVÉE LARSINOS 2023

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Κατηγορία: Λευκός

Κατάταξη: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

Πελοπόννησος

Ποικιλίες: 100% Viognier

Αμπελώνες: Κορινθία σε ύψος 60 μ.

Τύπος εδάφους: Αμμώδες

Ηλικία φυτών (μέσος όρος): 31 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις: 850 kg/στρ. (51 hl/ha)

Τρύγος: Τέλη Αυγούστου

Αλκοολικός τίτλος: 12.5%

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5.30 g/l

pH: 3.32

Οινοποίηση/Ωρίμανση: Προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 14°C. Αλκοολική ζύμωση στους 15°C. Το 70% του μούστου ζυμωσε σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το 30% ζύμωσε σε γαλλικά δρύινα *barriques* (50% καινούρια) των 225 λίτρων, πραγματοποίησε μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμασε εκεί για 6 μήνες με παρουσία οινολασπών και περιοδικό *batonnage*. Το τελικό χαρμάνι εμφιαλώθηκε με βιδωτό πώμα και παλαίωσε στα κελάρια του κτήματος για 3 μήνες πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με μερικές πρασινωπές ανταύγειες. Η μύτη είναι εκφραστική με ένταση και αρώματα ώριμου βερίκοκου, μάνγκο και φλούδας πορτοκαλιού, ενώ τα αρώματα του γαλλικού ξύλου υψηλής ποιότητας, όπως φουντούκι και ψημένο ψωμί, είναι εμφανή. Το στόμα γεμίζει με πλούσια αρώματα φρούτων, αλλά και βανίλιας, καρύδας και βουτύρου φουντουκιού. Η επίγευση έχει διάρκεια, όγκο, ένταση και μεγάλη πολυπλοκότητα.

