

VIOGNIER ECLECTIQUE 2023



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Κατάταξη:

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

Ποικιλίες:

100% Viognier

Αμπελώνες:

Αργολίδα σε ύψος 300 μ.

Τύπος εδάφους:

Αμμώδεις

Ηλικία φυτών (μέσος όρος):

29 έτη

Στρεμματικές αποδόσεις:

800 kg/στρ. (44 hl/ha)

Τρύγος:

Μέσα Αυγούστου

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Προζυμωτική εκκύλιση για 6 ώρες στους 14°C. Αλκοολική ζύμωση στους 17°C. Ζύμωσε σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (50% καινούργια) των 225 λίτρων, πραγματοποίησε μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμασε για 12 μήνες παρουσία οινολασπών και περιοδικό batonnage. Το κρασί εμφιαλώθηκε με βιδωτό πώμα.

Αλκοολικός τίτλος: 13%

pH: 3.38

Ολ. οξύτητα (TA): 5.9 g/l

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι αχυρένιο χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες. Στη μύτη έχει μεγάλη πολυπλοκότητα και κομψότητα που εκφράζει τον ποικιλιακό χαρακτήρα. Αναδεικνύει αρώματα ώριμου ροδάκινου, ανθέων πορτοκαλιού και φλούδας εσπεριδοειδών μαζί με τροπικά φρούτα. Τα αρώματα του γαλλικού ξύλου υψηλής ποιότητας –βανίλια και ξηροί καρποί– είναι άριστα ενσωματωμένα στο κρασί συνθέτοντας ένα πλούσιο μπουκέτο αρωμάτων, ενώ η οσμή της κόρας ψωμιού και μπριός υποδηλώνει την επαφή με τις οινολάσπες. Στο στόμα είναι γεμάτο, με εξαιρετική δομή και τραγανή οξύτητα. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης και η επίγευση έχει ένταση και τεράστια πολυπλοκότητα προσφέροντας την αίσθηση ότι θα διαρκέσει για πάντα.