

PREMIUM

ESTATE ARGYROS VINSANTO FIRST RELEASE

Sobremesa



PAÍS
GR

REGIÃO
Santorini

PRODUTOR
Estate Argyros - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO
13%

AÇÚCAR
245 g/l

ACIDEZ
7,5 g/l

PH
3,10

DEGUSTAÇÃO

O mais jovem Vinsanto da Argyros, demonstrando o que é juventude para um vinho como este, feito a partir de uma seleção rigorosa de vinhas de no mínimo 200 anos, especificamente destinadas a este estilo. Um vinho saboroso, com fruta em primeiro plano, complexo e delicioso.

TERROIR

Parcelas selecionadas de vinhedos em Episkopi, com vinhas de mais de 200 anos. Rendimento: 7,5 hl/ha.

SAFRA 2013

UVAS

80% Assyrtiko, 10% Athiri e 10% Aidani

ELABORAÇÃO

Colheita manual quando as uvas estão bem maduras (quase um mês após a colheita das demais uvas). As uvas são secas ao sol, durante 10 dias. Fermentação espontânea em tanques de concreto antigos, com temperatura de 25 °C, por mais de oito meses. O vinho passou três anos em tanques de concreto antigos, seguidos por mais quatro anos em barricas antigas de diferentes tipos. Produção: 8.000 garrafas.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

QUANDO BEBER

Pronto para o consumo, pode ser guardado até 2113 ou mais.