

Tsantali ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΑΒΑΤΟΝ ερυθρός

Κατηγορία:	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Άγιο Όρος
Τύπος:	Ερυθρός ξηρός οίνος
Ποικιλίες:	Ξινόμαυρο 50%, Grenache 30%, Λημνιό 20%

Εσοδεία 2017

Περιγραφή

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες μπαχαρικών. Το στόμα είναι πλούσιο με στιβαρές τανίνες και μακρά επίγευση.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%)	13.4	Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λτ)	4.58
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λτ)	3.0	pH	3.77

Αμπελώνας

Τοποθεσία:	Μετόχι Χρωμίτσας, Μονή Αγίου Παντελεήμονα, Άγιο Όρος
Έκταση:	800 στρέμματα
Υψόμετρο:	220 - 250 μέτρα
Κλάδεμα:	Αμφίπλευρο royat
Μέθοδος φύτευσης:	Γραμμική

Οινοποίηση

Προζυμωτική εκχύλιση σε θερμοκρασία 10-12°C για 48 ώρες
Αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία (+/-) 22°C για (+/-) 12 ημέρες. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης πραγματοποιούνται ανακυκλώσεις του γλεύκους ώστε να έρθει σε επαφή με τα στέμφυλα και να εκχυλιστούν οι τανίνες και οι ανθοκυάνες των σταφυλιών. Μηλογαλακτική ζύμωση μέσα στη δεξαμενή.

Ωρίμαση: 10 μήνες σε βαρέλια 300 λίτρων από γαλλική δρυ.
(Βαρέλια: 40% 1ης και 60% 2ης και 3ης χρήσης)

Παλαίωση: 6 μήνες στη φιάλη πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.

Κατάλληλο για χορτοφάγους

