



SCALAREA
CRETE

ΣΧΟΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ: Λαμπερό και διαυγές λευκοκίτρινο χρώμα

ΑΡΩΜΑ: Είναι γενναιόδωρα αρωματικό και επικεντρώνεται σε απόλυτα ανθώδη χαρακτήρα από αγιόκλημα, άνθη πορτοκαλιάς και βιολέτας ενώ παράλληλα εμφανίζει φρουτώδη νότες από πεπόνι και λευκόσαρκο ροδάκινο. Χαρακτηριστικό του είναι και μία ορυκτότητα στο μπουκέτο που του δίνει έξτρα πολυπλοκότητα.

ΓΕΥΣΗ: Γεμάτο σώμα, πλούσιο, καλά ισορροπημένο με την υψηλή οξύτητα και το αλκοόλ του να συνδυάζονται άριστα με την ελαφριά ορυκτότητα. Παρουσιάζει μια μακρά επίγευση ανθικού χαρακτήρα.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ: Αρωματικές σαλάτες, χόρτα και ορεκτικά, όπως ντολμαδάκια γιαλαντζί με κολοκυθοανθούς και μπουρεκάκια χανιώτικα, πιάτα ψαρικών και θαλασσινών, όπως χοχλιοί με πληγούρι, μυδοπίλαφο και λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες, όπως καπρικό. Αρωματικά τυριά με σώμα όπως σεβρ Μετσόβου. Ιδανικό και με καπνιστά τυριά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΔΑΦΟΣ: Επικλινές αργιλώδες ασβεστολιθικό καλά στραγγιζόμενο με βόρειο – βορειοανατολικό προσανατολισμό

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΦΥΤΩΝ: 3 χρόνια

ΑΠΟΔΟΣΗ: 7.000 kg/ha

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Το Ασύρτικο τρυγήθηκε από τα 2 διαφορετικά plots χωριστά στις 7/9 και 8/9. Το 1ο κρατήθηκε τρυγημένο 24 ώρες σε ψυγείο παγωμένο στους -1C για να δοκιμάσουμε και την τεχνική μερικής αφυδάτωσης στο Ασύρτικο ενώ έκανε κρυοεκχύλιση για 10 ώρες το βράδυ στο πιεστήριο. Το 2ο κρατήθηκε στους 5C για 24 ώρες ενώ κρυοεκχύλιση εφαρμόσαμε μόνο για 4 ώρες ώστε να μην πάρουμε πολλά ευοξειδωτα φαινολικά. Η αλκοολική ζύμωση ήταν σχετικά αργή μιας και έγινε σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες (12-15C) ώστε να διατηρηθεί η φρεσκάδα του Ασύρτικου. Το batonage έγινε με τις χοντρές οινολάσπες ώστε να πάρουμε μεγαλύτερο όγκο. Το Chardonnay τρυγήθηκε στις 9/8 και 10/8 (10 ημέρες νωρίτερα από πέρσυ) με μικρής διάρκειας κρυοεκχύλιση για 3 ώρες παραμονή στο πιεστήριο. Η αλκοολική ζύμωση κράτησε 14 ημέρες με πολλές αναδεύσεις σε σταθερή θερμοκρασία. Το χαρμάνι δεν πέρασε από καθόλου βαρέλι ενώ εμφιαλώθηκε μετά από ήπιο φιλτράρισμα.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 14,2%

ΠΗΤΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 0,42 meq/lit acetic acid

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 6.2 gr/lit tartaric acid

pH: 3.25

ΣΑΚΧΑΡΑ: 1.7 gr/lit

ΟΛΙΚΟ SO₂: 109



ΦΑΝΤΑΞΟΜΕΤΟΧΟ 2021

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 50% Ασύρτικο,
50% Chardonnay

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2021

ΠΕΡΙΟΧΗ: Ηράκλειο Κρήτη (ιδιόκτητος
αμπελώνας)

ΧΩΡΑ: Ελλάδα

ΕΝΔΕΙΞΗ: ΠΓΕ Κρήτη

(Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη)