

Tsantali ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΑΒΑΤΟΝ ΛΙΑΣΤΟ

Κατηγορία:	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Άγιο Όρος
Τύπος:	Φυσικώς γλυκός ερυθρός οίνος από λιαστά σταφύλια
Ποικιλίες:	Ξινόμαυρο 50%, Grenache rouge 50%

Εσοδεία 2016

Περιγραφή

Ευεργετημένα από το μοναδικό αγιορείτικο μικροκλίμα, τα σταφύλια μαζεύονται με το χέρι και απλώνονται κάτω από τον ήλιο για μια εβδομάδα πριν τη ζύμωση. Το λιάσιμο προσφέρει ένα κρασί με βαθύ καραμελένιο χρώμα με κοραλοκόκκινες ανταύγειες και ένα πολύπλοκο μπουκέτο από αποξηραμένα φρούτα -σύκο, βερίκοκο, σταφίδα- και γλυκά μπαχαρικά. Η οξύτητα χαρίζει νεύρο και ισορροπία. Πλούσια επίγευση. Συνέχεια μιας μακράς μοναστικής παράδοσης σε φυσικώς γλυκείς οίνους από λιαστά σταφύλια.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 13.8 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λιτ) 5.63
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λιτ) 120 pH 3.78

Διακρίσεις

Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2020 - Ασημένιο

Αμπελώνας

Τοποθεσία:	Μετόχι Χρωμίτσας, Μονή Αγίου Παντελεήμονα, Άγιο Όρος
Υψόμετρο:	220 - 250 μέτρα
Κλάδεμα:	Αμφίπλευρο royat
Μέθοδος φύτευσης:	Γραμμική (280 φυτά/στρέμμα)

Οινοποίηση

Τα σταφύλια για την πρώτη εσοδεία της νέας ετικέτας μας (2016) τρυγήθηκαν με το χέρι το Σεπτέμβριο (αρχές του μήνα το Grenache rouge και την τελευταία εβδομάδα το Ξινόμαυρο). Η ηλικία των αμπελιών είναι από 20 έως και 30 χρόνια, ενώ η απόδοση φτάνει τα 500 κιλά φρέσκο σταφύλι ανά στρέμμα. Τα σταφύλια λιάζονται για 6-8 μέρες. Ακολουθεί αργή αλκοολική ζύμωση για 40 μέρες. Εμφιάλωση και παραμονή στη φιάλη πριν από τη διάθεση στην αγορά.

