

Dum Vinum Sperum 2017

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος

100% Chardonnay

Ζυμωμένο και παλαιωμένο σε καινούρια γαλλικά *barriques* για 10 μήνες. Σύντομη προζυμωτική εκχύλιση και *batonnage*. Πώμα βιδωτό. Γλυκολέμονο, άνθη πορτοκαλιού, ανανάς βούτυρο, γλυκό ξύλο, νότες από αμύγδαλο, κοφτερό και τραγανό στόμα.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Dum Vinum Sperum

Κατηγορία	Λευκός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Πελοπόννησος
Ποικιλίες	Chardonnay 100%
Αμπελώνες	Ορεινή Αργολίδα σε ύψος 250 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Αμμώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	23 έτη
Στρεμματικές αποδόσεις	750 kg/στρ. (45 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Μέσα Αυγούστου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Προζυμωτική εκχύλιση για 8 ώρες στους 13°C. Αλκοολική ζύμωση στους 17°C. Ζύμωση σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225 λίτρων, πραγματοποίηση μηλογαλακτικής ζύμωσης και ωρίμανσης για 10 μήνες με παρουσία οινολασπών και περιοδικό <i>batonnage</i> . Πώμα βιδωτό.
Αλκοολικός τίτλος	13.5%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	5,2 g/l
pH	3.40

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Το κρασί αυτό έχει ένα εξαιρετικό λαμπερό κίτρινο χρώμα με μερικές χρυσές ανταύγειες. Η ποικιλία του Chardonnay εκφράζεται τυπικά μαζί με τη φινέτσα του γαλλικού ξύλου υψηλής ποιότητας. Στη μύτη αναδύονται αρώματα γλυκολέμονου, ανθέων πορτοκαλιάς και ανανά μαζί με βούτυρο, γλυκό ξύλο και νύξεις μεταλλικότητας και αμύγδαλου. Στο στόμα είναι πλούσιο και πολύπλοκο με τραγανή οξύτητα, με αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων μαζί με βανίλια και νότες καρύδας. Η επίγευση διαθέτει πλούτο, δυναμικότητα, πολυπλοκότητα και διάρκεια.



Dum Vinum
Sperum