

Viognier Eclectique 2017

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Αργολίδα

100% Viognier

Ζυμωμένο και παλαιωμένο σε καινούρια (50%) και σε δεύτερης χρήσης (50%) γαλλικά *barriques* για 12 μήνες. Σύντομη προζυμωτική εκχύλιση και *batonnage*. Πώμα *Stelvin*. Εξωτική ένταση και παρουσία φρούτου. Ώριμο ροδάκινο, φλούδα πορτοκαλιού, τροπικά φρούτα, βανίλια, παχύ στόμα, μεταξωτό.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Viognier Eclectique

Κατηγορία	Λευκός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Αργολίδα
Ποικιλίες	Viognier 100%
Αμπελώνες	Αργολίδα σε ύψος 300 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Αμμώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	23 έτη
Στρεμματικές αποδόσεις	750 kg/στρ. (42 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Μέσα Αυγούστου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 14°C. Αλκοολική ζύμωση στους 17°C. Το 50% ζύμωσε σε καινούργια και το 50% σε δεύτερης χρήσης γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225 λίτρων, πραγματοποίησε μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμασε για 12 μήνες παρουσία οινολασπών και περιοδικό <i>batonnage</i> . Το κρασί εμφιαλώθηκε με βιδωτό πώμα και παλαίωσε στα κελάρια του κτήματος για 3 μήνες πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.
Αλκοολικός τίτλος	13.5%
Ολική οξύτητα σε τρυγικό)	5.1 g/l
pH	3.45
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Το χρώμα είναι αχυρένιο χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες. Στη μύτη έχει μεγάλη πολυπλοκότητα και κομψότητα που εκφράζει τον ποικιλιακό χαρακτήρα. Αναδεικνύει αρώματα ώριμου ροδάκινου, ανθέων πορτοκαλιού και φλούδας εσπεριδοειδών μαζί με τροπικά φρούτα. Τα αρώματα του γαλλικού ξύλου υψηλής ποιότητας –βανίλια και ξηροί καρποί– είναι άριστα ενσωματωμένα στο κρασί συνθέτοντας ένα πλούσιο μπουκέτο αρωμάτων, ενώ η οσμή της κόρας ψωμιού υποδηλώνει την επαφή με τις οινολάσπες. Στο στόμα είναι γεμάτο, με εξαιρετική δομή και τραγανή οξύτητα. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης και η επίγευση έχει ένταση και τεράστια πολυπλοκότητα προσφέροντας την αίσθηση ότι θα διαρκέσει για πάντα.



Viognier
ECLECTIQUE
Spilitsa