

Αθήρι Dandelion



Τύπος
Οίνος Λευκός Ξηρός

Κατηγορία
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
Κρήτης

Προέλευση
Επιλεγμένοι αμπελώνες
συνεργαζόμενων αμπελουργών
του Νομού Ηρακλείου

Ποικιλιακή σύνθεση
Αθήρι 100%

Έδαφος
Αμμώδης ως αμμοαργιλοασβεστώδης
ούσαση

Αμπελώνες
σε ύψος από 300 έως 600m

Πυκνότητα φυτών
2.800-3.800 πρέμνα ανά εκτάριο

Αλκοολικός Τίτλος
12,5%

Παραγωγή
5.000 φιάλες

Δυνατότητα παλαίωσης
Πιείτε το τώρα

Συνθήκες σεβρισίματος
Σε θερμοκρασία 10-12°C

Συνδυασμός με φαγητό
Πλούσια πιάτα της μεσογειακής
κουζίνας, οστρακοειδή, θαλασσινά,
ψητά, ελαφριά τυριά και φρούτα

Volume
750ml

Χαρτοκιβώτιο
12 φιαλών

Σημειώσεις γευστικών δοκιμών
*Μονοποικιλιακός οίνος της αιγαιοπελαγίτικης
ποικιλίας Αθήρι*

Λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες που φανερώνει τη νεαρότητα του χαρακτήρα του και την προσεγμένη οινοποίησή του. Ευχάριστο διακριτικό άρωμα λουλουδιών και φρούτων. Ισορροπημένη γεύση και οξύτητα που του προσδίδουν φρεσκάδα. Η μεταλλικότητα στο στόμα είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Αμπελώνας

Το Αθήρι βρίσκεται σε ύψος από 300 έως 600m και συναντάται σε όλη την αμπελουργική περιοχή του Νομού Ηρακλείου. Το έδαφος των αμπελώνων είναι κυρίως αμμώδες ως αμμοαργιλοασβεστώδες και συμβάλλει στην παραγωγή κρασιού με πλούσιο άρωμα και μέτρια οξύτητα. Το μικροκλίμα στην περιοχή θεωρείται τυπικό νησιωτικό κλίμα –μέτρια επίπεδα βροχοπτώσεων, κρύος χειμώνας με πολύ ζεστό καλοκαίρι, που όμως γίνεται ηπιότερο από την παρουσία βορειο-δυτικών θαλάσσιων ανέμων– ευνοώντας την καλλιέργεια της ποικιλίας. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 2.800 έως 3.800 πρέμνα ανά εκτάριο και η μέση παραγωγή δεν ξεπερνά τα 50hl ανά εκτάριο.

Τρύγος

Ο τρύγος πραγματοποιείται χειρωνακτικά τις πρωινές ώρες, από τις 6:00 έως τις 12:00, για την αποφυγή των υψηλών θερμοκρασιών. Η συλλογή από τον αγρό γίνεται σε κλούβες των 18 κιλών που συγκεντρώνονται σε φορτηγά ψυγεία με σκοπό την προφύλαξη και τη συντήρηση των σταφυλιών μέχρι την παράδοσή τους στο οινοποιείο.

Οινοποίηση

Μετά τον αυστηρό έλεγχο στο χώρο παραλαβής του οινοποιείου, τα σταφύλια ψύχονται σε κατάλληλους θαλάμους μέχρι η θερμοκρασία τους να φτάσει στους 0°C (32°F) περίπου. Μετά τον εκραγισμό οδηγούνται στο πιεστήριο με την προσθήκη ξηρού πάγου, όπου εφαρμόζεται η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης για ένα δωρο. Ακολουθεί στατική απολάσπωση στο γλεύκος που δεν έχει υποστεί πίεση (πρόρογος) και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες, κατάλληλες για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Το γλεύκος ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές όπου η θερμοκρασία δεν ξεπερνάει τους 15°C (59°F). Στη συνέχεια, μετά την αποζύμωση ο οίνος παραμένει με τις οινολάσπες σε αιώρηση για 10 εβδομάδες. Ακολουθεί σταθεροποίηση ώστε να είναι έτοιμος για εμφιάλωση.

Alexakis SA

Ειρήνης & Φιλίας 104-106, 715 00 Περίδη Μετόχι, Ηράκλειο Κρήτης

T 2810 252 019/20 F 2810 256 535

info@alexakiswines.com www.alexakiswines.com