



Tsantali ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΑΒΑΤΟΝ GOLD SELECTION

Κατηγορία: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Άγιο Όρος
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon 80%, Λημνιό 20% βιολογικής καλλιέργειας

Εσοδεία 2016

Περιγραφή

Πολύ βαθύ ερυθρό χρώμα. Γενναιόδωρα αρώματα στη μύτη από μικρά μαύρα φρούτα, πικάντικα μπαχαρικά και βανίλια. Το στόμα ξηρό με ιδιαίτερα πλούσιο σώμα και άρτια ενσωματωμένες τανίνες. Πολύπλοκα αρώματα βαρελιού, καφέ και σοκολάτας συνοδεύουν το έντονο φρούτο και τις πικάντικες νότες. Η επίγευση είναι πολύπλοκη, γεμάτη με μακρά διάρκεια.

Τεχνικά στοιχεία

Αλκοολικός βαθμός (%) 13.0 Ολική οξύτητα (γρ τρυγικού οξέος/λιτ) 4.87
Ανάγοντα σάκχαρα (γρ/λιτ) 3.2 pH 3.67

Διακρίσεις

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2022 – Χάλκινο / 87 βαθμοί

Αμπελώνας

Τοποθεσία: Μετόχι Χρωμίτσας, Μονή Αγίου Παντελεήμονα, Άγιο Όρος
Έκταση: 40 στρέμματα Cabernet Sauvignon ηλικίας έως 50 ετών
10 στρέμματα Λημνιό ηλικίας έως 15 ετών
Πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια / χαμηλή απόδοση
Υψόμετρο: 220 - 250 μέτρα
Κλάδεμα: Αμφίπλευρο royat
Μέθοδος φύτευσης: Γραμμική

Οινοποίηση

Τα σταφύλια μαζεύονται με το χέρι από τα αμπελοτόπια που προορίζονται για τη συγκεκριμένη ετικέτα και γίνεται αυστηρή επιλογή στο οινοποιείο. Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση για 2 ημέρες σε θερμοκρασία 8-10° C. Αλκοολική ζύμωση για 15-20 ημέρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 25°C. Παραδοσιακή οινοποίηση σε ανοικτές δρύινες δεξαμενές. Αυτή η αγιορείτικη τεχνική προσφέρει επαρκή οξυγόνωση στο μούστο και επιτρέπει την ανάδειξη πλούσιων αρωμάτων και στρογγυλής γεύσης που θα ενισχυθούν περαιτέρω με την ωρίμαση στο βαρέλι. Μηλογαλακτική ζύμωση σε ανοικτές δρύινες δεξαμενές. Το τελικό blend γίνεται τουλάχιστον 5 μήνες μετά τον τρύγο, ενώ η τελευταία μεταγγισση γίνεται 6 μήνες αργότερα.

Ωρίμαση: 16 μήνες σε βαρέλια 300 λίτρων
Βαρέλια: 100% γαλλική δρυς / 50% νέα και 50% 2ης και 3ης χρήσης
Επιπλέον παλαίωση στη φιάλη για τουλάχιστον 12 μήνες πριν τη διάθεση στην αγορά.

