

ΣΙΓΑΛΛΑΣ (MEZZO) ΑΠΗΛΙΩΤΗΣ

- **Τύπος:** Οίνος Ερυθρός Φυσικώς Γλυκός
- **Κατηγορία:** Επιτραπέζιος
- **Ποικιλιακή σύνθεση:** Μανδηλαριά 100%
- **Οινοποίηση:** Τα σταφύλια αφού λιαστούν για 10-12 ημέρες, περνάνε στο εκραγιστήριο. Τα κρασιά ωριμάζουν και παλαιώνουν σε παλιά δρύινα βαρέλια για 24 μήνες το λιγότερο.
- **Παραγωγή:** 8.000 φιάλες (0,50lt).
- **Τεχνολογικά Στοιχεία:** 9% vol, σάκχαρα: 300gr/lt, οξύτητα: 14gr/lt.
- **Οργανοληπτικά στοιχεία:** Βαθύ και πλούσιο κόκκινο χρώμα, με επιτυχημένη ισορροπία μεταξύ σακχάρων, τανινών και οξύτητας. Με έντονη και σύνθετη επίγευση.
- **Δυνατότητα παλαίωσης:** Απεριόριστη
- **Συνοδεύει:** Δυνατά τυριά και αποξηραμένα φρούτα, γλυκά με σοκολάτα.
- **Τοποθεσία αμπελώνα:** Σαντορίνη, Οία (στο βόρειο μέρος του νησιού)
- **Έδαφος:** Αποτελείται από θραύσματα μαύρης λάβας, ηφαιστειακό τόφφο και κίσηρη (ελαφρόπετρα). Από πλευράς μη-χανικής σύστασης χαρακτηρίζεται “αμμώδες”. Είναι φτωχό σε οργανική ουσία και άζωτο, με ελάχιστο άργιλο και μικρή σχεδόν μηδαμινή περιεκτικότητα σε CaCo₃
- **Ηλικία του αμπελώνα:** Άνω των 50 ετών.
- **Απόδοση:** Λόγω της τεχνικής του λιασίματος τα 100 kg σταφύλια αποδίδουν περίπου 20lt μούστο.
- **Ημερομηνία του τρύγου:** Τέλος Αυγούστου
- **Συσκευασία:** Κιβώτια 12 φιαλών (0.50lt)

Διακρίσεις:

2009

Έπαινο στον Διεθνή Διαγωνισμό “International Wine Challenge”, Φεβρουάριος 2009 για το ΣΙΓΑΛΛΑΣ ΑΠΗΛΙΩΤΗΣ Mezzo Εσοδείας 2004