

## ΣΙΓΑΛΛΑΣ ΝΙΑΜΠΕΛΟ ΕΡΥΘΡΟ

- **Τύπος:** Οίνος Ερυθρός Ξηρός
- **Κατηγορία:** Επιτραπέζιος
- **Ποικιλιακή σύνθεση:** Μανδηλαριά 70%, Αγιωργήτικο 30%
- **Οινοποίηση:** Κλασσική μέθοδος ερυθρής οινοποίησης, ζύμωση και ωρίμανση για 1 χρόνο σε ανοξείδωτες δεξαμενές.
- **Παραγωγή:** 20.000 φιάλες.
- **Τεχνολογικά Στοιχεία:** 12,5% - 13% vol, σάκχαρα: 1,5 - 2 gr/lit, οξύτητα: 5,5 gr/lit
- **Οργανοληπτικά στοιχεία:** Βαθύ κόκκινο χρώμα, δροσερή αρωματική παρουσία κόκκινων φρούτων, στο στόμα επιτυχημένος συνδυασμός αρωμάτων, ταννινών και οξύτητας.
- **Δυνατότητα παλαίωσης:** Τουλάχιστον 3 χρόνια.
- **Συνοδεύει:** Κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά "πλούσια" πιάτα της μεσογειακής κουζίνας και ήπια τυριά σε θερμοκρασία δωματίου 18° C.
- **Τοποθεσία αμπελώνα:** Σαντορίνη, Οία, (στο βόρειο μέρος του νησιού).
- **Έδαφος:** Αποτελείται από θραύσματα μαύρης λάβας, ηφαιστειακό τόφφο και κίσηρη (ελαφρόπετρα). Από πλευράς μηχανικής σύστασης χαρακτηρίζεται "αμμώδες". Είναι φτωχό σε οργανική ουσία και άζωτο, με ελάχιστο άργιλο και μικρή σχεδόν μηδαμινή περιεκτικότητα σε CaCo<sub>3</sub>.
- **Ηλικία κλημάτων:** Άνω των 50 ετών.
- **Απόδοση σε εκατόλιτρα ανά εκτάριο:** 300-600 kg/στρέμμα
- **Ημερομηνία του τρύγου:** Τέλη Αυγούστου.
- **Συσκευασία:** Κιβώτια 12 φιαλών (0,75lt ), Κιβώτια 24 φιαλών (0,375lt)