



Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ασύρτικο - Λαγόρθι

Κατηγορία & Προέλευση
Οίνος Λευκός Ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύθεση
Ασύρτικο 75% - Λαγόρθι 25%

Αμπελώνας Μεγάλου Σπηλαίου

Τοποθεσία

Ιστορικός αμπελώνας
Κτήμα Μεγάλου Σπηλαίου

Έκταση:

1 εκτάριο

Υψόμετρο

850 m

Καλλιέργεια

Οργανική

Έδαφος

Άργιλος & άμμος

Παραγωγή

5tn / ha

Διαμόρφωση

μονόπλευρο cordon

Πυκνότητα φύτευσης

4100 φυτά /ha

Τρύγος

τέλη Σεπτεμβρη

Οινοποίηση

Τα σταφύλια μετά την παραλαβή εκραγίζονται και εκχυλίζουν προζυμωτικά για 4 περίπου ώρες. Ακολουθεί στατική απολάσπωση. Το γλεύκος οδηγείται για ζύμωση και ωρίμαση σε καινούργια δρύινα βαρέλια διαφόρων μεγεθών, και παραμένει με τις οινολάσπες του για 6 με 7 μήνες. Σε τακτά διαστήματα εκτελείται ανάδευση (battonage). Μετά την εμφιάλωση ο οίνος παραμένει τουλάχιστον 2 έτη στη φιάλη ώστε να αναπτυχθεί ο χαρακτήρας του.

Γευστικά Χαρακτηριστικά



Ήπιο χρυσό-κίτρινο χρώμα με πράσινες αποχρώσεις.



Καβουρδισμένοι ξηροί καρποί, μαρμελάδες πυρηνόκαρπων, βότανα, νύξεις ορυκτότητας.



Πλούσιο, λιπαρό με δροσιστική οξύτητα. Μακρά επίγευση καβουρδισμένων καρπών.

Παλαίωση

Επιδέχεται παλαίωση.

Αρμονία

Συνοδεύει θαλασσινά και ψάρι, κρεατικά με λευκές σάλτσες.