

Matamis Brut

ΤΥΠΟΣ ΟΙΝΟΥ Αφρώδης λευκός οίνος.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ Ασύρτικο.

ΠΕΡΙΟΧΗ Πύργος Σαντορίνης.
ΑΜΠΕΛΟΤΕΜΑΧΙΟΥ Υψόμετρο 366 μέτρα.

ΕΔΑΦΟΣ Αμμώδες ,με σκούρα ελαφρόπετρα και ηφαιστειακή στάχτη.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ Παραδοσιακός σε κοφίνι με πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση των 300 κιλών.

ΚΛΙΜΑ Εύκρατο ερημικό(bwh).
Το ψυχρότερο των Κυκλάδων με μέση θερμοκρασία χειμώνα 10⁰C.
Βροχοπτώσεις λίγες μόνο το Ιανουάριο- Φεβρουάριο.
Μέση θερμοκρασία θέρους 23-30 ⁰C.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ Αλκοολικός βαθμός: 12%
Ολική Οξύτητα: 8,5
Ανάγοντα Σάκχαρα: Brut
pH :3,1
Πίεση: 6 bar

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Κλασική μέθοδος με ζύμωση στη φιάλη.
Παραμονή 2 ετών με τις μαγιές.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΟΙΝΟΥ Χρώμα κίτρινο – χρυσάφι. Μύτη πλούσια με μεταλλικές νότες, χροιά πράσινου μήλου καθώς και εσπεριδοειδών συνδυασμένες με ελαφριές ευγενείς νότες βαρελιού.
Στόμα πληθωρικό γενναιόδωρο με δροσερή κυριαρχική οξύτητα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.
Αφρισμός πλούσιος και εκρηκτικός με μακριά διάρκεια.

ΑΡΜΟΝΙΑ Συνοδεύει λιπαρά ψάρια και ελαφρώς καπνιστά, οστρακοειδή, εξωτικά φρούτα όπως ανανάς, μάνγκο και κίτρινα φρούτα, αλλά και μαλακά τυριά.

