

**ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ - PORTFOLIO - ΑΙΟΛΟΣ**

ΑΘΗΝΑ 07 - 10 - 2018

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

[www.hatzidakiswines.gr](http://www.hatzidakiswines.gr) email: hatzidakihospitality@gmail.com M.: +306981107180

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ΛΕΥΚΟΙ ΞΗΡΟΙ**

**1.Αηδάνι 2017, ΠΓΕ Κυκλάδες,** Αηδάνι 100%.

Σταφύλια από αμπελώνες των χωριών : Πύργου, Μεγαλοχωρίου, Ακρωτηρίου, Εμπορείου.

**Οινοποίηση**: Ο τρύγος έγινε με το χέρι και τα σταφύλια παρέμειναν σε ψυκτικό θάλαμο για 12 ώρες πριν το πιεστήριο. Στα αποβοστρυχωμένα σταφύλια πραγματοποιήθηκε κρυοεκχύλιση 12 ωρών. Η ζύμωση πραγματοποιήθηκε με γηγενείς ζύμες και ελεγχόμενη θερμοκρασία 16 έως 180C διαρκώντας ένα μήνα. Το κρασί ωρίμασε με τις οινολάσπες για 6 μήνες και εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**: Χρυσοκίτρινο χρώμα. Λεπτά αρώματα γαρδένιας και μικρών λευκών ανθέων. Αρώματα εσπεριδοειδών, αχλαδιού και πυρηνόκαρπων φρούτων, νότες λεμονόχορτου. Κομψή υφή, μετρίου σώματος με βουτυράτη και αλμυρή επίγευση.

**2. Santorini, Cuvée No 15 2017, ΠΟΠ Σαντορίνη,**Ασύρτικο 100%.

Σταφύλια από βιολογικά καλλιεργούμενους αμπελώνες του Πύργου, του Εμπορείου και Μονόλιθου.

**Οινοποίηση:** παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα για 12 ώρες, διαχωρισμός γλεύκους από στέμφυλα, απολάσπωση και ζύμωση με γηγενείς ζύμες στους 17-18°C. Ωρίμανση πάνω στις οινολάσπες για 6 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές και εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα και με ελαφριά θείωση.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Μέτριο κιτρινοπράσινο χρώμα. Αρώματα φρέσκων εσπεριδοειδών, νότες αγιοκλήματος, μικρών λευκών ανθέων και χαμομηλιού. Λεπτό άρωμα μαστίχας. Κομψή και διακριτική αίσθηση στον ουρανίσκο, μακρά και ορυκτώδηςεπίγευση με οξύτητα που διαρκεί και αίσθηση αλατότητας.

**3 .Σκυτάλη 2016, ΠΟΠ Σαντορίνη,** Ασύρτικο 100%

Σταφύλια από επιλεγμένους αμπελώνες του νησιού με υψόμετρο από 100 έως και 300 μέτρα,των χωριών Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίου.

**Οινοποίηση :**Ο τρύγος έγινε με το χέρι και τα σταφύλια παρέμειναν σε ψυκτικό θάλαμο για 12 ώρες πριν το πιεστήριο. Απ' ευθείας πίεση στεμφύλων με ζύμωση υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία (17-18˚C) και γηγενείς ζύμες. Το κρασί ωρίμασε με τις οινολάσπες για 12 μήνες και εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο.
**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :**Ήπιο κίτρινο χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες. Αρώματα λευκών λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Δυναμικό και έντονο στο στόμα με ζωηρή οξύτητα. Έντονη ορυκτώτητα και επίγευση που διαρκεί.

**4.Νυχτέρι 2017, ΠΟΠ Σαντορίνη,** Ασύρτικο 100%

Σταφύλια από επιλεγμένους αμπελώνες του νησιού με υψόμετρο από 100 έως και 300 μέτρα τρυγημένα σε προχωρημένη ωρίμανση.

**Οινοποίηση**: Μετά τον εκραγισμό, παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα για 12 ώρες. Απολάσπωση και ζύμωση με ιθαγενείς ζύμες στους 18°C. Αποζύμωση και ωρίμανση του οίνου σε δρύινα βαρέλια, διαφορετικής χωρητικότητας και ηλικίας, τουλάχιστον για 12 μήνες. Εμφιαλώνεται χωρίς φιλτράρισμα και με ελαφριά θείωση.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**: χρυσοκίτρινο χρώμα. Αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων, μπαχαρικών της ανατολής και ορυκτότητας. Εξαιρετική ισορροπία οξύτητας, τανινών και αλκοόλ. Μακρά επίγευση. Απολαύστε το στους 12-14°C. Συνοδεύει όστρακα, κυνήγι πουλερικών καθώς και μεγάλης ωρίμανσης τυριά.

Επιδέχεται παλαίωση για περισσότερο από 10 χρόνια.

 **ΕΡΥΘΡΟΙ ΞΗΡΟΙ**

**1. Μαυροτράγανο 2014, ΠΓΕ Κυκλάδες,**Μαυροτράγανο 100%

Σταφύλια από τους ιδιόκτητους αμπελώνες μας αλλά και συνεργαζόμενων αμπελουργών από τα χωριά Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίουαφού η ιδιαίτερη αυτή ποικιλία καλύπτει λιγότερο από το 2% του σαντορινιού αμπελώνα.

**Οινοποίηση**: Ο τρύγος έγινε με το χέρι και τα σταφύλια παρέμειναν στον ψυκτικό θάλαμο για 12 ώρες πριν το πιεστήριο . Στα αποβοστρυχωμένα σταφύλια πραγματοποιήθηκε κρυοεκχύλιση 5 ημερών. Η ζύμωση πραγματοποιήθηκε με γηγενείς ζύμες και σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 22-24 oC. Μετά την ζύμωση το κρασί ωρίμασε σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 18 μήνες. Εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά*:*** έντονο κόκκινο χρώμα με λαμπερές ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, πικρής σοκολάτας, καπνού και ορυκτότητας. Στόμα δυνατό με ισχυρές τανίνες και μακριά επίγευση.

Απολαύστε το στους 14 – 16°C. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα με καρυκεύματα, φαγητά κατσαρόλας με σάλτσες καθώς και κίτρινα τυριά μεγάλης ωρίμανσης.

Επιδέχεται παλαίωση για περισσότερο από 10 χρόνια.

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ, ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΕΙΣ**

**1. Vinsanto 2004, ΠΟΠ Σαντορίνη, Οίνος λευκός φυσικώς γλυκύς,** Ασύρτικο 80%, Αηδάνι 20%.

Σταφύλια από αμπελώνες υψομέτρου 100έως 300 μέτρων από τα χωριά του Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίουτρυγημένα σε προχωρημένη ωριμότητα.

**Οινοποίηση**: Τα σταφύλια λιάστηκαν για 10 με 15 μέρες. Μετά την πίεση το γλεύκος ζυμώθηκε με επιλεγμένες ζύμες για 3 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία 20 – 22 °C. Το κρασί ωρίμασε σε δρύινα βαρέλια για 14 χρόνια.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά** : Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα με καραμελένιες ανταύγειες, έντονα αρώματα αποξηραμένων φρούτων όπως σταφίδα, μέλι και καραμέλα βουτύρου με ορυκτώδη χαρακτήρα. Γεμάτο και βελούδινο στο στόμα με γλυκύτητα που ισορροπεί με την αναζωογονητική οξύτητα. Μακριά επίγευση από ζαχαρωμένες φλούδες πορτοκαλιού.

 **2. Νάμα 2004, ΠΓΕ Κυκλάδες, Οίνος ερυθρός φυσικώς γλυκύς.** 100% Μανδηλαριά

Σταφύλια από αμπελώνες υψομέτρου 100 έως 300 μέτρων από τα χωριά του Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίου τρυγημένα σε προχωρημένη ωριμότητα.

**Οινοποίηση:**Τα σταφύλια λιάστηκαν για 12 με 15 μέρες. Μετά την πίεση το γλεύκος ζυμώθηκε με επιλεγμένες ζύμες για 2 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία 20 – 22 °C. Το κρασί ωρίμασεσε δρύινα βαρέλια για 14 χρόνια.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**: Βαθύ κόκκινο χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας πετροκέρασων. Παλέτα με ευχάριστη και πλούσια υφή και μακριά ορυκτή επίγευση.

**3.Βουδόματο 2008, ΠΓΕ Κυκλάδες,Οίνος ερυθρός φυσικώς γλυκύς.** 100% Βουδόματο

Σταφύλια από επιλεγμένους αμπελώνες των χωριών Πύργου, Ακρωτηρίου και Μεγαλοχωρίου και άπλωμα αυτών στον ήλιο για 12-15 μέρες.

**Οινοποίηση**: Τα σταφύλια αφού πιέστηκαν και ζυμώθηκαν με επιλεγμένες ζύμες για 2 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, ωρίμασαν σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 10 χρόνια.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**: Βαθύ κόκκινο χρώμα. Έντονα αρώματα ξερού σύκου, λιαστής τομάτα, ανατολίτικων μπαχαρικών και καραμέλας βουτύρου.Πλούσιαυφήμεμακράεπίγευσηκαιαρώματααποξηραμένωνδαμάσκηνων.