**Portfolio Παρουσίασης Αίολος 2019**

**ΛΕΥΚΟΙ ΞΗΡΟΙ**

**Αηδάνι 2018, ΠΓΕ Κυκλάδες,** Αηδάνι 100%.

**Αµπελώνες:** Πύργου, Μεγαλοχωρίου, Ακρωτηρίου, Εµπορείου.

**Οινοποίηση**: Στα αποβοστρυχωμένα σταφύλια πραγματοποιήθηκε κρυοεκχύληση 12 ωρών. Ζήµωση µε γηγενείς ζύµες υπό ελεγχόµενη θερµοκρασία 16 έως 18°C που διήρκησε ένα μήνα.

**Ωρίµανση:** Με τις ευγενείς οινολάσπες για 6 µήνες.

**Εµφιάλωση:** 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.

**Πρόταση σερβιρίσµατος:**

Ελαφριά λευκά τυριά, δροσερές σαλάτες και πλατό φρούτων.

**Προτεινόµενη θερµοκρασία σερβιρίσµατος:** στους 12-14°C.

**Επιδέχεται παλαίωση** για 2 με 3 χρόνια.

**Σαντορίνη Familia 2018, ΠΟΠ Σαντορίνη,** Ασύρτικο 100%

**Οικογενειακοί Αµπελώνες:** Πύργου.

**Οινοποίηση**: Ζύµωση µε γηγενείς ζύµες στους 17-18°C.

**Ωρίµανση:** Για 6 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

**Εµφιάλωση:** Αφιλτράριστο.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**:

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Αρώματα λεμονιού/μοσχολέμονου και λευκών ανθέων. Υψηλή ορυκτώτητα και αλατότητα. Μαλακό και αέρινο στο στόμα με αναζωογονητική οξύτητα και μακριά επίγευση.

**Πρόταση σερβιρίσµατος**:

Πιάτα οστρακοειδών, πράσινες σαλάτες, σπαράγγια σερβιρισμένα με λευκή σάλτσα και τοπικά κυκλαδίτικα τυριά και κρεατικά.

**Προτεινόµενη θερµοκρασία σερβιρίσµατος:** στους 12-14˚C.

**Επιδέχεται παλαίωση** για περισσότερο από 5 χρόνια

**Santorini Cuvée No 15 2018 , ΠΟΠ Σαντορίνη,** Ασύρτικο100%.

Α**µπελώνες:** Πύργου και Εµπορείου , **βιολογικώς καλλιεργούμενοι. Οινοποίηση:** Στα αποβοστρυχωμένα σταφύλια πραγματοποιήθηκε κρυοεκχύλιση 12 ωρών. Ζύµωση µε γηγενείς ζύµες στους 17-18°C διαρκώντας 45 ημέρες.

**Ωρίμανση:** Με τις ευγενείς οινολάσπες για 6 µήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

**Εμφιάλωση:** Αφιλτράριστο.

**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, ορυκτώδη επίγευση µε οξύτητα που διαρκεί και αίσθηση αλατότητας. **Πρόταση σερβιρίσµατος:**

Οστρακοειδή, µακαρονάδες θαλασσινών, ψάρια, λιπαρά ψάρια (π.χ. τόνος, σολοµός) και λιπαρά τυριά.

**Προτεινόµενη θερµοκρασία σερβιρίσµατος** στους 12-14°C.

**Επιδέχεται παλαίωση** για περισσότερο από 5 χρόνια.

**Σαντορίνη Σκυτάλη 2017, ΠΟΠ Σαντορίνη,** Ασύρτικο 100%

**Αµπελώνες:** Επιλεγµένοι Αµπελώνες Πύργου και Μεγαλοχωρίου

**Οινοποίηση :** Απ' ευθείας πίεση στεµφύλων µε ζύµωση υπό ελεγχόµενη θερµοκρασία (17-18˚C) και γηγενείς ζύµες.

**Ωρίµανση:** Με τις ευγενείς οινολάσπες για **12 µήνες. Εµφιάλωση:** 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 μακρια επίγευση που διαρκεί.

**Πρόταση σερβιρίσµατος :**

Μεγάλα, λιπαρά ψάρια, οστρακοειδή, µακαρονάδες θαλασσινών, κρέας (πουλερικά και χοιρινό), κρεµµώδη τυριά.

**Προτεινόµενη θερµοκρασία σερβιρίσµατος:** στους 12-14°C.

**Επιδέχεται παλαίωση** για περισσότερο από 7 χρόνια.

**Νυχτέρι, ΠΟΠ Σαντορίνη 2018,** Ασύρτικο 100%

**Αµπελώνας:** Μεγαλοχωρίου.

**Οινοποίηση** : Υπερώριµα σταφύλια. Στα αποβοστρυχωµένα σταφύλια πραγµατοποιήθηκε κρυοεκχύλιση 12 ωρών. Η ζύµωση πραγµατοποιήθηκε µε γηγενείς ζύµες υπό ελεγχόµενη θερµοκρασία έως 18˚C.

**Ωρίµανση:** Σε δρύινα βαρέλια διαφορετικής χωρητικότητας για 12 µήνες.

**Εµφιάλωση:**Αφιλτράριστο.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :**

Χρώµα λαµπερό χρυσαφί. Αρώµατα ώριµων πυρινόκαρπων φρούτων και λεµονιού . Στο στόµα είναι ζωηρό µε γεµάτο σώµα και ορυκτώδη επίγευση.

**Πρόταση σερβιρίσµατος:** Οστρακοειδή, κρέας με λευκή σάλτσα, κρέας μαγειρεμένο στην σχάρα, όπως επίσης και με ώριμα λιπαρά τυριά.

**Προτεινόµενη θερµοκρασία σερβιρίσµατος:** στους 14°-16°C **Επιδέχεται παλαίωση** για περισσότερο από 10 χρόνια.

**Σαντορίνη Σκυτάλη Βαρέλι 2016, ΠΟΠ Σαντορίνη, 100% Ασύρτικο**

**Αµπελώνες:** Επιλεγµένοι Αµπελώνες Πύργου και Μεγαλοχωρίου

**Οινοποίηση :**Απ' ευθείας πίεση στεµφύλων µε ζύµωση υπό ελεγχόµενη θερµοκρασία (17- 18˚C) και γηγενείς ζύµες.

**Ωρίµανση :** Με τις ευγενείς οινολάσπες για **12 µήνες**. Κατόπιν,ακολούθησε ωρίµανση και σε γαλλικό, δρύινο βαρέλι για επιπλέον **12 µήνες**.

**Εµφιάλωση :** Αφιλτράριστο. **Εµφιαλώθηκε µόνο σε 200 magnum φιάλες.**

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:**

Κίτρινο χρώµα µε ευδιάκριτες χρυσαφί ανταύγειες. Αρώµατα λευκών λουλουδιών,

εσπεριδοειδών και µελιού. Δυναµικό και έντονο στο στόµα µε ζωηρή οξύτητα. Έντονη ορυκτώτητα και µακριά επίγευση που διαρκεί.

**Πρόταση Σερβιρίσµατος:**

Μεγάλα, λιπαρά ψάρια, κρέας όπως πουλερικά, χοιρινό. Μοσχάρι µαγειρεµένο με σάλτσα η μη. Ταιριάζει επίσης και µε κρεµµώδη και καπνιστά τυριά.

**Προτεινόµενη θερµοκρασία Σερβιρίσµατος :** 14-16˚C

**Επιδέχεται παλαίωση** για περισσότερο από 7 χρόνια.

**ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ ΡΟΖΕ**

**Rosette 2018, ΠΓΕ Κυκλάδες,** Μανδηλαριά 100%

**Αµπελώνες:** Πύργου, Μεγαλοχωρίου, Ακρωτηρίου και Εμπορείου.

**Οινοποίηση** : Αμέσως μετά το πιεστήριο, το γλεύκος πέρασε απευθείας στη δεξαμενή για τη ζύμωση, η οποία πραγματοποιήθηκε με γηγενείς ζύμες και ελεγχόμενη θερμοκρασία από 16 έως 18 οC και είχε διάρκεια ένα μήνα.

**Ωρίµανση:** Δεξαμενή για 6 μήνες

**Εµφιάλωση:** Εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:**

Λαμπερό φούξια. Αρώματα καλοκαιρινών κόκκινων φρούτων και νότες κόκκινων λουλουδιών. Κομψή υφή, βουτυράτη και αλμυρή επίγευση με νότες ορυκτώτητας.

**Πρόταση σερβιρίσµατος**: Καλοκαιρινά πιάτα με ελαφριές σάλτσες ντομάτας, κυκλαδίτικη κουζίνα αλλά και πιάτα με κρέας όπως κοτόπουλο αλλά και με δροσερές σαλάτες.

**Προτεινόµενη θερµοκρασία σερβιρίσµατος:** στους 12°-14°C

**Επιδέχεται παλαίωση** 2 χρόνων.

**ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ**

**Μαυροτράγανο 2016, ΠΓΕ Κυκλάδες,** Μαυροτράγανο 100%

**Αµπελώνες:** Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίου. Η ιδιαίτερη, σπάνια, ποικιλία που τη συναντά κανείς σε λιγότερο από το 4% του σαντορινιού αµπελώνα.

**Οινοποίηση**:Στα αποβοστρυχωµένα σταφύλια πραγματοποιείται κρυοεκχύλιση 5-7 ημερών. Η ζύµωση πραγματοποιήθηκε µε γηγενείς ζύµες υπό ελεγχόμενη θεοκρασία από 22 έως 24°C.

**Ωρίµανση:** Σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 18 µήνες και ακολούθως στην δεξαμενή για 12 μήνες.

**Εµφιάλωση:** Αφιλτράριστο.

**Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:**

Έντονο κόκκινο λαμπερό χρώµα. Αρώµατα κόκκινων φρούτων του δάσους, πικρής σοκολάτας, καπνού και ορυκτώτητας. Στόµα δυνατό µε έντονες ταννίνες , υψηλή οξύτητα και µακριά επίγευση. **Πρόταση σερβιρίσματος:**

Συνοδεύει κόκκινα κρέατα µε καρυκεύματα, κυνήγι, φαγητά κατσαρόλας µε σάλτσες καθώς και κίτρινα τυριά µεγάλης ωρίµανσης.

**Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος :** στους 22-24°C.

**Επιδέχεται παλαίωση** για περισσότερο από 10 χρόνια.

**ΟΙΝΟΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ, ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΕΙΣ**

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

**Αµπελώνες:** Πύργου, Μεγαλοχωρίου και Ακρωτηρίου.

**Οινοποίηση**: Υπερώριµα 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.

**Ωρίµανση:** Σε δρύινα βαρέλια για 14 και πλέον χρόνια.

**Εµφιάλωση:** Αφιλτράριστο.

**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.

**Πρόταση σερβιρίσµατος:**

Μόνο του αλλά και µε πικρή σοκολάτα, ανατολίτικα γλυκά αλλά και µε foie gras και έντονα τυριά (π.χ. Roquefort) .

**Προτεινόµενη θερµοκρασία σερβιρίσµατος:** στους 12°C.

**Επιδέχεται παλαίωση** για περισσότερο από 30 χρόνια.