



|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>ΟΝΟΜΑ</b>                    | ΓΗΟΙΝΟΣ<br>SAUVIGNON BLANC                      |
| <b>ΤΡΥΓΟΣ</b>                   | 2017  |
| <b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>                | Οίνος λευκός ξηρός                              |
| <b>ΕΝΔΕΙΞΗ</b>                  | Π.Γ.Ε Παγγαίο                                   |
| <b>ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ<br/>ΣΥΝΘΕΣΗ</b>   | Sauvignon Blanc                                 |
| <b>ΩΡΙΜΑΝΣΗ</b>                 | 4 Μήνες σε ανοξειδωτη<br>δεξαμενή με οινολάσπες |
| <b>ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ<br/>ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ</b> | 2-3 Έτη   |
| <b>ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ</b>                | Αμπελοτόπι Γκαλανός                             |
| <b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>               | κιβώτιο 6 φιαλών                                |



#### » ● **FOOD PAIRING**

Δοκιμάστε το με κάθε λογής θαλασσινά και ψάρια αλλά και πράσινες σαλάτες με λευκό ντρέσινγκ, κομμάτια εσπεριδοειδών και αχλαδιού. Extra tip: τυλιγμένο φιλέτο σαρδέλας με σπαράγγια.

#### » ● **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Ο αμπελώνας με την ονομασία Γκάλανος φυτεύτηκε το 2008 με την ποικιλία sauvignon blanc. Βρίσκεται σε απόσταση 2 χιλιομέτρων από την θάλασσα και περιβάλλεται από ορεινούς όγκους του συμβόλου. Η πυκνότητα φύτευσης είναι 300 φυτά ανά στρέμμα και αποδόσεις 3,5 κιλιά ανά φυτό. Το έδαφος είναι αργυλολιωδες και οι θερμοκρασίες ιδιαίτερα χαμηλές κατά την διάρκεια της νύκτας καθώς ο αμπελώνας σκιάζεται από νωρίς το απόγευμα. Ο τρόπος καλλιέργειας ιδιαίτερος με πολύ πυκνό φύλλωμα που δεν επιτρέπει τα σταφύλια να έρθουν σε άμεση επαφή με τον ήλιο.

#### » ● **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Κλασσική λευκή οινοποίηση με ζύμωση σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες και επιλεγμένες ζύμες για ποικιλίες με έντονη την παρουσία σε θειώδες και πυραζίνες. Παραμονή του οίνου σε ανοξειδωτες δεξαμενές για 4 μήνες με επιλεγμένες οινολάσπες.

#### » ● **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Μέτριο λεμονί στην όψη, και πηγαία βοτανικά και φυτικά του σταφυλιού αρώματα στην μύτη, με λευκά λουλούδια, passion fruit και εσπεριδοειδή.

Στο στόμα, η πολύ τραγανή οξύτητα δεν αποτρέπει από την εντύπωση του γεμάτου σώματος, με το passion fruit να είναι διακριτό και να συνδράμετε από λουλουδάτα και spicy βοτανικά και φυτικά στοιχεία. Καλή επίγευση, όχι πολύ πάνω από μέτρια, πικάντικη και με ορυκτά στοιχεία.