



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>ΟΝΟΜΑ</b>                | 8   |
| <b>ΤΡΥΓΟΣ</b>               | 2019  |
| <b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>            | Οίνος λευκός ξηρός                              |
| <b>ΕΝΔΕΙΞΗ</b>              | Π.Γ.Ε Παγγαίο                                   |
| <b>ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ</b>   | Sauvignon Blanc 60% –<br>Assyrtiko 40%          |
| <b>ΩΡΙΜΑΝΣΗ</b>             | 4 Μήνες σε ανοξειδωτή<br>δεξαμενή με οινολάσπες |
| <b>ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ</b> | 2-3 Έτη   |
| <b>ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ</b>            | Αμπελοτόπι Πλάτανος                             |
| <b>ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ</b>           | κιβώτιο 6 φιαλών                                |
| <b>ΑΛΚΟΟΛ</b>               | 12,5 % vol                                      |



- » • **FOOD PAIRING**  
Δοκιμάστε το με θαλασσινά και ψάρια, καθώς και τηγανητά μεζεδάκια. Extra tip: Σπαγγετάδα με μυριστικά βότανα, τριμμένο τυρί και απαλή λευκή σάλτσα.
- » • **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**  
Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 200 μέτρων στους πρόποδες του όρους Σύμβολο στην αμπελουργική ζώνη ΠΓΕ ΠΑΓΓΑΙΟ στον κάμπο του Μυρτοφύτου. Στην άκρη του αμπελώνα δεσπόζει ένας πλάτανος 200 ετών, από τον οποίο πήρε και σημερινό του όνομα «ΠΛΑΤΑΝΟΣ». Φυτεύτηκε το 2001. Το έδαφος είναι αμμοαργυλώδες σχετικά φτωχό με στρεμματικές αποδόσεις 1000kg στρέμμα και το κλίμα της περιοχής διαμορφώνεται από ανέμους από τον ορεινό όγκο κατά την διάρκεια της νύχτας και ικανοποιητική υγρασία κατά την διάρκεια της μέρας από την θάλασσα που βρίσκεται μόλις 2 χλμ.
- » • **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**  
Πρόκειται για blend των δύο ποικιλιών οι οποίες οινοποιούνται η κάθε μία ξεχωριστά. Το πρωτόκολλο οινοποίησης που ακολουθείτε είναι αυτό της κλασικής λευκής οινοποίησης με ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (14°C). Ο οίνος παραμένει σε ανοξειδωτή δεξαμενή με τις επιλεγμένες οινολάσπες για 4 μήνες πριν εμφιαλωθεί.
- » • **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**  
Ανοιχτό λεμονί στο χρώμα, και φρέσκια, βοτανική και γρασιδένια μύτη, με ανθάκια, πυρηνόκαρπα και φρούτα του πάθους με λευκά μπαχάρια. Πολύ ζωηρό στο στόμα, με υψηλή οξύτητα που συνοδεύεται από μπόλικο ορυκτό στον λιπαρό όγκο, ενώ βότανα, λευκά άνθη με μπαχάρια, δίνουν το στίγμα στον λευκόσαρκο και passion fruit πυρήνα, χαρίζοντας αρμονία, που συνεχίζεται και στην πολύ καλή γλυκόξινη και ορυκτή επίγευση.