

Vinhos de SANTORINI

MONTE
DICTIS





KTIMATSELEPOS



ESTATE ARGYROS
SANTORINI



Robert Parker
WINE ADVOCATE
by Mark Squires

92pts
Canava Chrissou
Tselepos
SANTORINI 2019



94pts
Canava Chrissou
Tselepos
NIKTERI 2018



www.tselepos.gr



BEST IN SHOW
Laoudia 2018

97p.



Best of Show Greece white
Nykteri 2019



www.tselepos.gr

ESTATE ARGYROS

VINSANTO 4 YEARS BARREL AGED-(ENVELHECIDO POR 4ANOS EM BARRICAS) 2011

Vinho Branco Naturalmente Doce

Denominação de Origem Protegida (DOP) Santorini


ESTATE ARGYROS
SANTORINI



Dados Técnicos

Variedades:

80% Assyrtiko, 10% Aidani, 10% Athiri

Álcool: 13 %

Acidez: 7.16 g/lt

pH: -

Açúcar residual: 244 g/lt

Viticultura

Região: Santorini

Solo: Arenoso e vulcânico

Aspecto: -

Vinha: Condução em forma de cesta "kouloura"

Idade da vinha: mais de 200 anos

Irrigação: Não irrigada

Colheita: Última semana de agosto 2011

Vinho/Vitivinícola:

É um vinho branco naturalmente doce (não fortificado) feito apenas de uvas secas ao sol. Envelhecimento em barricas de carvalho francês durante quatro anos.

Capacidade de envelhecimento: Mais de 30 anos

Características de degustação:

Coloração mel, com sabores de frutas secas, damascos, cascas de laranja e ervas. Acidez equilibrada e final longo de boca.

Harmonização ideal:

Foie gras, tortas de frutas e sobremesas cremosas (*crème brûlée*, *cheesecake*). Servir a 6°C - 8°C.




La Masia

LA MASIA DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS - RUA FIDELIS PAPINI, 724, CEP03132-020, São Paulo - SP
T. +55 11 98257-5567, +55 11 94242-5747, email: atendimento@lamasiadistribuidora.com.br,
www.lamasiadistribuidora.com.br

CANAVA CHRISOU TSÉLEPOS

Santorini Vieilles Vignes

Vinho Branco Seco

Demoninação Protegida de Origem SANTORINI



Variedade: Assyrtiko 100%

Dados Técnicos

Safra: 2020

Álcool: 14%

Acidez: 78 meq/L

pH: 3,35

Açúcar residual: 0,9 g Glucose/L

Vinhedo: Áreas de Santorini, Pyrgos (60%), Emporio e Megalochori (40%).

Solo: Dominante solos arenosos, porosos, ricos em pedra-pomes e cinzas vulcânicas

Idade - Configuração da planta:

Videiras próprias enraizadas de 50 a 100 anos de idade.

Altitude:

Datas de colheita: Em meados de agosto.

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 1,7 t/ha

Produção: 25.000 garrafas

Vinificação: As uvas são armazenadas em refrigeradores

câmaras. Utilizando uma prensapneumática, as uvas são prensadas inteiras agrupados. Fermentação alcoólica é realizada em aço inoxidável tanques, utilizando cepas de levedura selecionadas, a 16-17° C. O vinho envelhece em suas borras finas por cerca de 3 meses.

Notas de degustação:

Caráter autêntico e rico da variedade. Louro feno brilhante cor com cítricos discretos aromas, fragrâncias de iodo e sais minerais, que são espera-se que mostre um presença através do envelhecimento.

Vívido, bem estruturado e completo corpo com corpo longo e intenso gosto residual.



CANAVA CHRISOU TSÉLEPOS

LAOUDIA - SANTORINI

Vinho Branco Seco

Demoninação Protegida de Origem SANTORINI

Variedade: Assyrtiko 100%

Dados Técnicos Safra:

2019

Alcool: 14%

Acidez: 6,27 g/lit

pH: 3,07

Açúcar residual: 3,24 g/lit

Vinhedo: Vinha única Laoudia,

terraços nas encostas sudoeste de Pyrgos.

Solo: Dominante solos arenosos, porosos, ricos em pedra-pomes e cinzas vulcânicas

Idade - Configuração da planta: Vinhedos próprios centenários enraizados, plantados em terraços. As videiras são treinadas na forma de cestas baixas em espiral

Datas de colheita: Em meados de agosto.

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 1,5 t/ha

Produção: 5.000 garrafas

Barris: Ânforas.

Vinificação:

Depois de sua coleta, as uvas sobre-amadurecidas são colocadas em câmaras refrigeradores. As uvas são prensadas inteiras em um prensador

de cestas, seguidas por debourbarageestática.

A fermentação alcoólica ocorre em ânforas utilizando cepas de levedura selecionadas, a 16-17° C.

Posteriormente, o vinho envelhece em suas borras finas dentro das ânforas por cerca de 4 meses, seguido de engarrafamento e maturação por pelo menos mais 10 meses.

Notas de degustação:

Um vinho que reflete as características mais típicas da variedade, mas também do terroir. Um nariz multicamadas com aromas distintos de frutas cítricas maduras - às vezes doce de açúcar - fragrâncias florais doces e orvalho de ervas com um lenço persistente, (com base em a constante sensação de pederneira) enquanto a sensação de pederneira está constantemente presente. Boca equilibrada, pletórica, excelente estrutura, com um persistente acabamento em iodo.envelhecimento.Vívido, bem estruturado e completo corpo com corpo longo e intenso gosto residual.



CANAVA CHRISOU TSÉLEPOS

NYKTERI - SANTORINI

Vinho Branco Seco

Demoninação Protegida de Origem SANTORINI



Variedade: Assyrtiko 100%

Dados Técnicos Safra:

2020

Alcool: 14,5%

Acidez Total: 5,7 gr/l

Acidez Volatil: 0,6 gr/l

ph: 3,16

Açúcar residual: 3,96 gr/l

Total sulphur acid: 79 mg/l

Free sulphur acid: 28 mg/l

Vinhedo: vinha centenária, plantada em terraços, tradicionalmente em forma de cesta, nas encostas sudoeste de Pyrgos.

Solo: Dominante solos arenosos, porosos, ricos em pedra-pomes e cinzas vulcânicas

Idade - Configuração da planta:

Vinhedos próprios centenários enraizados, plantados em terraços, tradicionalmente moldados em cesta.

Datas de colheita: 16 a 21 de agosto.

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 1,5 t/ha

Produção: 5.000 garrafas

Vinificação: Colheita das uvas no nível máximo de maturação natural e começo da vinificação na mesma noite (nykteri). Utilização de prensa vertical em uvas inteiras em cachos. Fermentação alcoólica em grandes barricas de carvalho francês, a uma temperatura de 16-17° C, seguida do envelhecimento do vinho em suas borrasfinas, por 8 meses. Após o engarrafamento, o vinho envelhece ainda mais na garrafa por pelo menos 6 meses.

Notas de degustação: Um vinho de intensidade única, combinando a vinificação tradicional Nykteri com uma abordagem mais inovadora. Caráter aromático multicamadas de frutas cítricas maduras, caramelizadas e de caroço, favos de mel, nozes torradas e notas de baunilha. Exuberante, rico e maduro na boca, com muita boa condensação e acabamento persistente. Um vinho gastronômico devido a sua complexidade, com grande potencial de envelhecimento. Caráter autêntico e rico da variedade etambém do "terroir".



La Masia

LA MASIA DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS - RUA FIDELIS PAPINI, 724, CEP03132-020, São Paulo - SP
T. +55 11 98257-5567, +55 11 94242-5747, email: atendimento@lamasiadistribuidora.com.br,
www.lamasiadistribuidora.com.br