

# Όρος

## Οίνος Λευκός Ξηρός

### Newlands Winery



**Χρονιά**  
2017

**Ποικιλίες**  
Ασύρτικο 70%,  
Sauvignon Blanc 30%

**Κατηγορία**  
ΠΓΕ Χαλκιδική

**Τύπος**  
Λευκός Ξηρός Οίνος

**Παραγωγός**  
Akrathos Newlands  
Winery

#### Αμπελώνας

4 στρέμματα Sauvignon Blanc και 40 στρέμματα Ασύρτικο με φυτά ηλικίας 8 ετών. Ανατολική έκθεση, απέναντι από το Άγιο Όρος. Οι αμπελώνες δέχονται την ευεργετική επίδραση της μεσημβρινής θαλάσσιας αύρας αλλά και των δροσερών και υγρών νυχτερινών αέρηδων από τα γύρω βουνά, που ανακουφίζουν τα φυτά κατά τους θερμούς καλοκαιρινούς μήνες.

#### Έδαφος

Αμμοαργιλώδες πάνω σε σχιστολιθικό υπέδαφος.

#### Υψόμετρο

550 μέτρα.

#### Απόδοση

700 κιλά/στρέμμα.

#### Πυκνότητα φύτευσης

375 πρέμνα/στρέμμα.

#### Καλλιέργεια

Βιολογική.

#### Ημερομηνία τρύγου

Το Sauvignon Blanc τρυγήθηκε 25 Αυγούστου και το Ασύρτικο 15 Σεπτέμβρη.

#### Οινοποίηση

Κλασική λευκή οινοποίηση. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

#### Ωρίμαση

Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες για τουλάχιστον 6 μήνες.

#### Δυναμικό παλαίωσης

3-5 χρόνια.

#### Τεχνικά χαρακτηριστικά

ABV: 13,2%

pH: 3,11

Ελεύθερο SO<sub>2</sub>: 34mg/l

Ολ. οξύτητα (τρυγικό): 5,1gr/l

Υπολ. Σάκχαρα: 3,3gr/l

Ολικό SO<sub>2</sub>: 140mg/l

#### Γευστικά χαρακτηριστικά

Ανοιχτό λεμονί χρώμα. Πολύπλοκα αρώματα περγαμόντου, γκρέιπφρουτ, αχλαδιού και λευκών λουλουδιών που συνδυάζονται με ορυκτές και φυτικές νότες. Αρμονικό και γεμάτο φρεσκάδα στο στόμα, με ζωηρή οξύτητα, καθαρότητα φρούτου και απαλά ορυκτό τελείωμα.

#### Αρμονία

Θαλασσινά, ψάρια και λευκά κρέατα με λεμονάτες σάλτσες.

#### Προτάσεις σερβιρίσματος

Απολαύστε το στους 9-11°C.