

**ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ PORTFOLIO 2018**

**ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ**

**7/10/2018**

Το Κτήμα Αρυγρού ιδρύθηκε το 1903. Σήμερα ο Ματθαίος Αργυρός αποτελεί την 4η γεννιά οινοποίησης και την 8η γεννιά αμπελοκαλιέργειας.

Το Κτήμα Αργυρου βρίσκεται στην Επισκοπή Γωνιά διαθέτει και καλλιεργεί τον μεγαλύτερο (1200 στρέμματα) και τον παλαιότερο (άνω των 200 ετών) αμπελώνα του νησιού.

Η αποστολή μας είναι να διαφυλάξουμε τις γηγενείς ποικλίες της Σαντορίνης (Ασύρτικο, Αηδάνι Μαυροτράγανο) και να αναδείξουμε τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους.

# ΛΕΥΚΑ

1. **Ατλαντίς Λευκό 2017, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες**

90% Ασύρτικο, 5% Αηδάνι, 5% Αθήρι

Λαμπερό κίτρινο χρώμα και διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονανθών και εξωτικών φρούτων.

Η οξύτητα του Ασύρτικου του χαρίζει φρεσκάδα, σώμα και ευχάριστη επίγευση.

1. **Κτήμα Αργυρού Αηδάνι 2017, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες**

100% Αηδάνι

Το Αηδάνι είναι μια σπάνια, γηγενής ποικιλία της Σαντορίνης, με έντονα αρωματικό χαρακτήρα. Η οινοποίηση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο, αρώματα τροπικών φρούτων με νότες βοτάνων και λουλουδιών. Σώμα ελαφρύ, με ισορροπημένη δροσιστική επίγευση.

1. **Σαντορίνη Αργυρός Ασύρτικο 2017, Π.Ο.Π. Σαντορίνη**

100% Ασύρτικο

Το Ασύρτικο είναι η κληρονομιά μας.

Αυτή η ξεχωριστή ποικιλία κυριαρχείστους αμπελώνες μας και συνδυάζειαρμονικά φινέτσα και ορυκτότητα.

Ηοινοποίηση γίνεται σε ανοξείδωτεςδεξαμενές, δημιουργώντας ένα κρασί πουαντανακλά τον πιοαυθεντικό χαρακτήρατης ποικιλίας.

1. **Κτήμα Αργυρού Ασύρτικο 2016, Π.Ο.Π. Σαντορίνη**

100% Ασύρτικο

Το 80% ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, ενώ το 20% ζυμώνεται και παλαιώνει για 6 μήνες, σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 500L.

Χρώμα κίτρινο διαυγές, με εξαιρετικής έντασης αρώματα εσπεριδοειδών και ορυκτών.

Πλούσιο σώμα, με έντονη και ισορροπημένη οξύτητα που του χαρίζει νεύρο και μακριά επίγευση.

1. **Κτήμα Αργυρού Βαρέλι 2016, Π.Ο.Π. Σαντορίνη**

100% Ασύρτικο

Ο πολύπλευρος χαρακτήρας και ο δυναμισμός του Ασύρτικου αποκαλύπτεται μέσα από το Κτήμα Αργυρού Βαρέλι, που ωριμάζει για 6 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια των 500L.

Χρυσοκίτρινο χρώμα. Μεγάλης έντασης, πολύπλοκα φινετσάτα αρώματα καβουρδισμένων ξηρών καρπών, κηρήθρας, βουτύρου και βανίλιας. Συνεχώς γενναιόδωρο όσο το αφήνεται να αναπνεύσει.

Πλούσιο σώμα, στρογγυλό, λιπαρό με πολύπλοκη μακριά επίγευση.

# ΕΡΥΘΡΑ

1. **Ατλαντίς Ερυθρό 2016, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες**

90% Μαντηλαριά, 10% Μαυροτράγανο

Φρουτώδες και ταννικό, το κρασί αυτό συνδυάζεται με πληθώρα πιάτων με βάση το κρέας.

Χρώμα βαθύ κόκκινο, με γλυκά αρώματα κόκκινων φρούτων και μαρμελάδας που συνοδεύονται από μια απαλή αίσθηση μπαχαρικών και ψημένου ξύλου.

Παλαίωση για 6 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρελιά.

**VINSANTO**

**Οίνος φυσικώς γλυκύς από λευκά λιαστά σταφύλια**

1. **Κτήμα Αργυρού Vinsanto 4 έτη παλαίωσης σε βαρέλι 2010, Π.Ο.Π. Σαντορίνη**

Το **Vinsanto 4 ετών** παράγεται από 80% Ασύρτικο, 10% Αηδάνι, 10% Αθήρι και παλαιώνει για 4 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Χρώμα μελί, με αρώματα αποξηραμένων φρούτων, βερίκοκου, φλούδας πορτοκαλιού και βοτάνων. Ισορροπημένη οξύτητα και μακριά επίγευση.

1. **Κτήμα Αργυρού Vinsanto 12 έτη παλαίωσης σε βαρέλι 2002, Π.Ο.Π. Σαντορίνη**

Το **Vinsanto 12 ετών** παράγεται από 80% Ασύρτικο, 10% Αηδάνι, 10% Αθήρι και παλαιώνει για 12 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Χρώμα κεχριμπαρί, με αρώματα σταφίδας, σύκου και καραμέλα βουτύρου.

Ισορροπήμενη οξύτητα και μακριά επίγευση.

1. **Κτήμα Αργυρού Vinsanto 20 έτη παλαίωσης σε βαρέλι 1994, Π.Ο.Π. Σαντορίνη**

Το **Vinsanto 20 ετών** παράγεται από 80% Ασύρτικο, 10% Αηδάνι, 10% Αθήρι και παλαιώνει για 20 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Χρώμα χάλκινο βαθύ, με αρώματα καραμέλας, καβουρδισμένου καφέ, ξηρών καρπών, σταφίδας και σοκολάτας. Με πολύ πυκνό σώμα, εξαιρετική οξύτητα που ισορροπεί αρμονικά με την γλυκύτητα και επίγευση που διαρκεί και διαρκεί και διαρκεί....!