



ARTEMIS KARAMOLEGOS

WINERY

Portfolio Κρασιών
Τεχνικά Χαρακτηριστικά
Δελτίο Τρύγου 2016



Δελτίο Τρύγου 2016



Η καλλιεργητική σεζόν χαρακτηρίστηκε από την έλλειψη βροχοπτώσεων και την πρωιμότητα σε όλα τα στάδια ανάπτυξης. Η ελάχιστες βροχές μόνο κατά τη διάρκεια του Ιανουαρίου και Φεβρουαρίου καθώς και οι υψηλές για την εποχή θερμοκρασίες οδήγησαν σε μία πρώιμη έκπτυξη των οφθαλμών στις αρχές προς μέσα Μαρτίου. Η έλλειψη των συνηθισμένων για την περιοχή δυνατών ανέμων βοήθησε σε μία ομαλή ανάπτυξη των βλαστών καθώς και σε μία χωρίς προβλήματα καρπόδεση.

Η χαμηλού επιπέδου, για τα δεδομένα της Σαντορίνης, υγρασία και η παρουσία ελαφρών ανέμων βοήθησε στην υγιή ανάπτυξη των σταφυλιών με ελάχιστες έως καθόλου παρεμβάσεις φυτοπροστασίας. Από την άλλη, η έλλειψη εδαφικού υδατικού αποθέματος και οι υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια του Ιουνίου και Ιουλίου οδήγησαν στον πιο πρώιμο τρυγητό των τελευταίων ετών. Ο τρύγος ξεκίνησε χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα στις 26 Ιουνίου, 2μίση εβδομάδες νωρίτερα σε σύγκριση με το 2015. Τα τελευταία αμπέλια τρυγήθηκαν στις 27 Αυγούστου.

Η χρονιά χαρακτηρίζεται πολύ ενδιαφέρουσα, με πολύ καλές οξύτητες παρά τους καύσωνες των τελευταίων ημερών προ του τρύγου. Χαρακτηριστικό της χρονιάς η έντονη ανομοιομορφία ωρίμανσης ακόμα και πάνω στο ίδιο αμπέλι, το υψηλό φαινολικό δυναμικό, λόγω πρωιμότητας, για το Ασύρτικο αλλά και η υψηλή αλκοόλη. Οι ιδιαιτερότητες αυτές αντιμετωπίστηκαν με καλή διαλογή των σταφυλιών, σωστή διαχείριση των πιεστηρίων και προσεκτική οινοποίηση.

Λευτέρης Αναγνώστου
Γεωπόνος-Οινολόγος του κτήματος

ΠΥΡΙΤΗΣ 2015

ΠΟΠ Σαντορίνη



Ποικιλία: 100% Ασύρτικο

Προέλευση σταφυλιών: Ο Πυρίτης προέρχεται από τρία εξαιρετικά αμπελοτόπια με 100% γέρικα κλήματα Ασύρτικου που μπορούν να ξεπερνάνε τα 120 χρόνια ηλικίας. Τα δύο βρίσκονται στον Πύργο και το ένα στο Μεγαλοχώρι, δύο περιοχές που φημίζονται για την εξαιρετική ποιότητα σταφυλιών. Ο τρύγος τους πραγματοποιήθηκε σε πλήρη ωριμότητα στον Πύργο για να αναπτυχθεί το αρωματικό δυναμικό των σταφυλιών ενώ στο Μεγαλοχώρι πραγματοποιήθηκε σε εξαιρετική ωριμότητα σταφυλιών με χαμηλότερο αντίστοιχο αλκοολικό τίτλο.

Οινοποίηση: Λόγω της εξαιρετικής ποιότητας των σταφυλιών, αυτά οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο. Χρησιμοποιήθηκαν αποκλειστικά ουδέτερες ζύμες, με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης προκειμένου να διατηρηθεί ο ποικιλιακός χαρακτήρας. Όλη η διαδικασία οινοποίησης έγινε όσο το δυνατόν πιο φυσικά για να εκφραστεί ο χαρακτήρας των αμπελοτοπιών. Με την ολοκλήρωση της ζύμωσης τα κρασιά ωρίμασαν πάνω σε ολόκληρες τις οινολάσπες τους με συχνές αναδεύσεις για προσδώσουν όγκο και αρωματικό δυναμικό. Το χαρμάνι τους το οποίο διαμορφώθηκε για το 2015, 2/3 Μεγαλοχώρι και 1/3 Πύργος, εμφιαλώθηκε στο τέλος Ιουλίου αφού ωρίμασε με τις οινολάσπες για συνολικά 10 μήνες. Οι φιάλες ωρίμασαν επιπλέον για τουλάχιστον 5 μήνες στο κελάρι μας πριν βγουν στην αγορά.

Δυνατότητα παλαίωσης: Για τουλάχιστον μία δεκαετία.

Παραγωγή: 5800 φιάλες των 0,75lt και 230 magnum 1.5lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

14 (%vol) αλκοόλη
2 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα
5,8 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα
3.10 pH
144 (mg/L) ολικό θειώδες



ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2016 ΠΟΠ Σαντορίνη

Ποικιλία: Ασύρτικο 100%

Προέλευση σταφυλιών: Επιλεγμένα αμπελοτόπια από παλαιά κλήματα Ασύρτικου. Κύρια προέλευση τους ο Πύργος, το Μεγαλοχώρι και η Εξω Γωνιά.

Οινοποίηση: Κλασική λευκή οινοποίηση με σημαντικό ποσοστό προζυμωτικής κρυσταλλικής. Παραλαβή μόνο του πρόρωγου από το πιεστήριο και ζύμωση σε ξεχωριστές και μικρού όγκου δεξαμενές προκειμένου να ενισχυθεί η πολυπλοκότητα και να διερευνηθούν οι δυνατότητες του κάθε αμπελοτεμαχίου. Ελεγχόμενες θερμοκρασίες ζύμωσης με ουδέτερες ζύμες προκειμένου να αναδειχθεί ο πραγματικός χαρακτήρας της ποικιλίας. Για κάποιες δεξαμενές η ζύμωση πραγματοποιήθηκε με τις γηγενείς ζύμες. Μινιμαλιστική προσέγγιση σε όλη τη διάρκεια της οινοποίησης. Το χαρμάνι ωρίμασε με τις οινολάσπες υπό συχνές αναδεύσεις για τουλάχιστον 5 μήνες. Οι αναδεύσεις και η διατήρηση στις περισσότερες δεξαμενές ολόκληρων των οινολασπών χαρίζουν όγκο ενισχύοντας ταυτόχρονα το αρωματικό δυναμικό.

Δυνατότητα παλαίωσης: 7-10 χρόνια.

Παραγωγή: 20.000 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

13.8 (%vol) αλκοόλη

1.47 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

7,1 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

2.80 pH

132 (mg/L) ολικό θειώδες



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ 2016

ΠΟΠ Σαντορίνη

Ποικιλία: Ασύρτικο 90% με 10% Αθήρι και Αηδάνι

Προέλευση σταφυλιών: Παλιά κυρίως αμπέλια από διάφορες περιοχές του νησιού. Το μεγαλύτερο ποσοστό προέρχεται από αμπελώνες στις περιοχές του Πύργου, της Έξω Γωνιάς και του Μεγαλοχωρίου ενώ μέρος του από το Ακρωτήρι, το Εμπορείο και τα Φηρά.

Οινοποίηση Κλασική λευκή οινοποίηση με ένα ποσοστό προζυμωτικής εκχύλισης. Ξεχωριστές δεξαμενές ζύμωσης για την κάθε ποικιλία σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Ξεχωριστές δεξαμενές και για κάθε παραλαβή από τα διαφορετικά σημεία του νησιού προκειμένου να διερευνηθούν οι δυνατότητες κάθε περιοχής. Χρήση επιλεγμένων ζυμών που σέβονται και ενισχύουν τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά. Με το τέλος της ζύμωσης ακολουθούνται συχνές αναδεύσεις με την παρουσία φίνων αλλά και ολόκληρων οινολασπών. Η τελική σύνθεση αποφασίζεται ανάλογα με το προφίλ κάθε χρονιάς και ωριμάζει για τουλάχιστον 5 μήνες πριν την πρώτη εμφιάλωση.

Δυνατότητα παλαίωσης: 5-7 χρόνια.

Παραγωγή: 50.000 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

13.7 (%vol) αλκοόλη

1.45 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

6,7 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

2.86 pH

140 (mg/L) ολικό θειώδες

ΝΥΧΤΕΡΙ 2015

ΠΟΠ Σαντορίνη



Ποικιλία: Ασύρτικο 90% και 10% Αθήρι και Αηδάνι

Προέλευση σταφυλιών: Παλιά αμπέλια που φτάνουν τα 100 χρόνια ηλικίας από τους αμπελώνες στην περιοχή του Μεγαλοχωρίου και του Πύργου σε υψόμετρο μέχρι τα 400 μέτρα. Όψιμος τρυγητός, επηρεασμένος από την παράδοση, για την ενίσχυση του σώματος και του αρωματικού δυναμικού.

Οινοποίηση: Παραλαβή μόνο του προρώγου από το πιεστήριο και μετά την απολάσπωση, ο χυμός οδηγείται στα βαρέλια για να ξεκινήσει η ζύμωση. Βαρέλια μεγάλου όγκου, άκαυστα ή μέτριας καύσης και μικρό ποσοστό 1^{ης} χρήσης συνθέτουν το προφίλ του ξύλου που χρησιμοποιείται. Συχνές αναδεύσεις κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και της παλαίωσης παρουσία ολόκληρων των οινολαστών. Τα βαρέλια απογεμίζονται τακτικά προκειμένου να αποφευχθεί η έντονα οξειδωτική παλαίωση. Το κρασί βγαίνει από τα βαρέλια και παραμένει στη δεξαμενή για να ομογενοποιηθεί. Συνολική ωρίμαση για 16 μήνες πριν την εμφιάλωση. Οι φιάλες διατίθενται στην αγορά μετά από 1,5 χρόνο από τον τρύγο προκειμένου να αναδειχθεί ο πολύπλοκος και ιδιαίτερος χαρακτήρας που αποκτά το Ασύρτικο κατά την παλαίωση του.

Δυνατότητα παλαίωσης: 8-10 χρόνια.

Παραγωγή: 4.000 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

14.2 (%vol) αλκοόλη

0.99 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

6.0 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

2.98 pH

139 (mg/L) ολικό θειώδες



ΜΥΣΤΗΡΙΟ/14 ΠΟΠ Σαντορίνη

Ποικιλία: Ασύρτικο 100%

Προέλευση σταφυλιών: Από ένα και μοναδικό αμπελοτόπι αιωνόβιων κλημάτων Ασύρτικου που βρίσκεται σε ένα από τα καλύτερα terroir της Σαντορίνης, τον Πύργο.

Οινοποίηση: Αυθόρμητη ζύμωση με τις φυσικές ζύμες παρουσία των φλοιών όπως ακριβώς στην ερυθρή οινοποίηση (μέθοδος skin contact). Η εκχύλιση διήρκησε συνολικά 14 ημέρες. Στην συνέχεια το κρασί αποζύμωσε και παρέμεινε με ολόκληρες τις οινολάσπες για 10 μήνες. Φυσική οινοποίηση χωρίς καμία προσθήκη ή επέμβαση κατά την διάρκειά της ζύμωσης και ωρίμασης εκτός από ελάχιστο θειώδες μόνο πριν την εμφιάλωση.

Δυνατότητα παλαίωσης: Δεν γνωρίζουμε ακριβώς λόγω της φύσης του κρασιού και της πρώτης εμφιάλωσης. Με βάση όμως αυτό που δοκιμάζουμε θεωρούμε ότι υπό ιδανικές συνθήκες φύλαξης το κρασί μπορεί να εξελίσσεται για τα επόμενα 5 χρόνια.

Παραγωγή: 1.100 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

13.3 (%vol) αλκοόλη

0.43 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

7.35 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

2.86 pH

40 (mg/L) ολικό θειώδες



ΑΗΔΑΝΙ 2016

ΠΓΕ Κυκλάδες

Ποικιλία: Αηδάνι 100%

Προέλευση σταφυλιών: Το σταφύλι προέρχεται από τρεις επιλεγμένους αμπελώνες ηλικίας 15-20 ετών στις περιοχές Καμάρι και Έξω Γωνιά. Ένα τμήμα τους τρυγείται νωρίς προκειμένου να διατηρήσει οξύτητα και το υπόλοιπο αργότερα σε πλήρη ωριμότητα προκειμένου να αναπτύξει το πλούσιο αρωματικό δυναμικό που χαρακτηρίζει την ποικιλία.

Οινοποίηση: Προζυμωτική κρυσεκχύλιση από 2 έως 6 ώρες για την κάθε παραλαβή. Στη συνέχεια κλασική λευκή οινοποίηση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες με τη χρήση επιλεγμένων αλλά και γηγενών ζυμών σε διαφορετικές δεξαμενές για το κάθε αμπελοτόπι. Οι διαφορετικές προσεγγίσεις στην στιγμή της συγκομιδής, στην κρυσεκχύλιση αλλά και στην οινοποίηση τους χαρίζουν πολυπλοκότητα και χαρακτήρα στο τελικό χαρμάνι. Η συνθεσή τους ωριμάζει στις οινολάσπες με συχνές αναδεύσεις για τουλάχιστον 4 μήνες πριν την πρώτη εμφιάλωση.

Δυνατότητα παλαίωσης: 2-3 χρόνια.

Παραγωγή: 4.000 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

13.1 (%vol) αλκοόλη

2.00 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

6.9 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

2.92 pH

147 (mg/L) ολικό θειώδες

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 2014

ΠΓΕ Κυκλάδες



Ποικιλία: Μαυροτράγανο 100%

Προέλευση σταφυλιών: Δύο επιλεγμένα αμπελοτόπια από το σπάνιο Μαυροτράγανο μέσης ηλικίας 20 ετών, στην Έξω Γωνιά και το Καμάρι. Η καλλιέργεια τους ξεφεύγει από τον παραδοσιακό τρόπο καθώς τα πρέμνα είναι υποστυλωμένα σε σύρμα και κλαδεύονται ως διπλό guyot.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση με προζυμωτική κρυσταλλική 24 ωρών. Ζύμωση σε σταθερές θερμοκρασίες, εκχύλιση με διαβροχές με σύντομες ανακυκλώσεις αλλά και rigeage. Τα στέμφυλα διαχωρίζονται ανάλογα με το φαιολικό δυναμικό. Η ζύμωση αλλά και η μηλογαλακτική ολοκληρώνονται στην δεξαμενή και το κρασί μεταφέρεται σε Γαλλικά βαρέλια. Ωρίμαση σε δρύινα barriques, 1ης, 2ης και 3ης χρήσης για 24 μήνες.

Δυνατότητα παλαίωσης: 6-8 χρόνια.

Παραγωγή: 2.000 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

13.2 (%vol) αλκοόλη

0.60 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

6.04 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

3.35pH

120 (mg/L) ολικό θειώδες

TERRA NERA ΛΕΥΚΟ 2016

ΠΓΕ Κυκλάδες



Ποικιλία: Ασύρτικο 100%

Προέλευση σταφυλιών: Από νεαρότερα αμπέλια Ασύρτικου, που φτάνουν όμως μέσο όρο ηλικίας τα 50 έτη και τις χαμηλότερες σε υψόμετρο περιοχές του νησιού Καμάρι, Μεσαριά, Βόθωνας και Ακρωτήρι. Ο τρύγος ξεκινάει συνήθως από αυτές τις περιοχές και τα σταφύλια μαζεύονται πιο χαμηλόβαθμα προκειμένου να κρατήσουν φρεσκάδα και ικανοποιητικά επίπεδα οξύτητας.

Οινοποίηση: Κλασική λευκή οινοποίηση σε ελεγχόμενα χαμηλές θερμοκρασίες προκειμένου να τονιστεί η φρουτώδη πλευρά της ποικιλίας. Χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων προκειμένου να τονιστούν τα ποικιλιακά αρώματα και να ενισχυθεί ο φρουτώδης χαρακτήρας. Ωρίμαση με τις φίνες οινολάσπες για τουλάχιστον 4 μήνες με ταυτόχρονη ανάδεδυσή τους για να προσδώσουν όγκο και καλή ισορροπία με την χαρακτηριστική για το Ασύρτικο οξύτητα.

Δυνατότητα παλαίωσης: 2-3 χρόνια.

Παραγωγή: 42.000 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

13.3 (%vol) αλκοόλη

1.80 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

6.7 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

3.00 pH

144 (mg/L) ολικό θειώδες



TERRA NERA POZE 2016

ΠΓΕ Κυκλάδες

Ποικιλία: Μανδηλαριά 80% και Ασύρτικο 20%

Προέλευση σταφυλιών: Αμπέλια ηλικίας 50 ετών κατά μέσο όρο από τους αμπελώνες στις περιοχές Έξω Γωνιά, Μεγαλοχώρι, Μεσαριά και Ακρωτήρι.

Οινοποίηση: Σύντομη προζυμωτική κρυσταλλοποίηση στο πιεστήριο και παραλαβή μόνο του πρωρόγου. Παραλαμβάνεται έτσι μούστος ανοιχτού χρώματος και χωρίς την παρουσία των χαρακτηριστικών ταννινών της Μαντηλαριάς. Η παρουσία του Ασύρτικου προσδίδει όγκο και ορυκτή διάσταση. Στη συνέχεια ακολουθείται κλασική λευκή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και σε χαμηλές θερμοκρασίες προκειμένου να αναπτυχθεί η φρουτώδης πλευρά. Ωρίμαση στις φίνες οινολάσπες για τουλάχιστον 4 μήνες με συχνές αναδεύσεις.

Δυνατότητα παλαίωσης: έως 2 χρόνια.

Παραγωγή: 8.000 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

13.3 (%vol) αλκοόλη

2.00 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

7.4 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

2.85 pH

150 (mg/L) ολικό θειώδες



TERRA NERA ΕΡΥΘΡΟ 2016

ΠΓΕ Κυκλάδες

Ποικιλία: Μανδηλαριά 100%

Προέλευση σταφυλιών: Παλαιά αμπέλια Μανδηλαριάς, μέσης ηλικίας 60 ετών, από τους αμπελώνες στις περιοχές Καρτεράδος, Μεσαριά και Καμάρι.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες με σύντομη περίοδο εκχύλισης. Οι ημέρες εκχύλισης εξαρτώνται από το φαινολική ωριμότητα αλλά δεν ξεπερνούν τη μία βδομάδα. Κατά την διάρκεια της εκχύλισης πραγματοποιούνται σύντομες διαβροχές με ανακύκλωση αλλά και rigeage. Μετά τον διαχωρισμό από τα στέμφυλα, η ζύμωση συνεχίζεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή. Με το τέλος της ζύμωσης, ένα μικρό μέρος του κρασιού ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια και το υπόλοιπο στην δεξαμενή. Εμφιαλώνεται έπειτα από 8-9 μήνες προκειμένου να διατηρήσει τον φρέσκο και φρουτώδη χαρακτήρα του.

Δυνατότητα παλαίωσης: 2-3 χρόνια.

Παραγωγή: 8.000 φιάλες των 0,75lt

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

13.1 (%vol) αλκοόλη

0.30 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

6.6 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

3.05 pH

110 (mg/L) ολικό θειώδες



VINSANTO 2008

ΠΟΠ Σαντορίνη

Ποικιλία: Ασύρτικο 85% και 15% Αηδάνι

Προέλευση σταφυλιών: Παλιά επιλεγμένα αμπέλια που φτάνουν κατά μέσο όρο τα 100 χρόνια ηλικίας από τους αμπελώνες στα χωριά Πύργος, Μεγαλοχώρι, Έξω Γωνιά και Ακρωτήρι.

Οινοποίηση: Παραδοσιακό λιάσιμο των σταφυλιών για 9-14 μέρες κάτω από τον καυτό ήλιο της Σαντορίνης ώστε να αφυδατωθούν τα σταφύλια και να συμπυκνωθούν σάκχαρα, οξύτητα και γεύσεις. Στη συνέχεια τα σταφύλια οδηγούνται στο πιεστήριο όπου μετά από πολύωρη και ιδιαίτερη διαδικασία συλλέγεται ο πολύτιμος χυμός. Ο όγκος που παραλαμβάνεται μπορεί να αντιστοιχεί στο 1/10 του αρχικού βάρους του σταφυλιού! Ακολουθεί ζύμωση σε δεξαμενές, η οποία διαρκεί αρκετές μέρες και σταματάει αυθόρμητα αφήνοντας σημαντικό αριθμό αζύμωντων σακχάρων. Η ωρίμαση λαμβάνει χώρα σε παλαιά Γαλλικά βαρέλια 225 και 500 λίτρων για χρονική περίοδο τουλάχιστον 90 μηνών. Κατά την διάρκεια της ωρίμασης γίνονται τακτικά απογεμίματα των βαρελιών για την αποφυγή του έντονα οξειδωτικού χαρακτήρα.

Δυνατότητα παλαίωσης: 10+ χρόνια από την κυκλοφορία του.

Παραγωγή: 4.000 φιάλες των 500ml

Τεχνικά χαρακτηριστικά :

10.3 (%vol) αλκοόλη

252 (gr/L) ανάγοντα σάκχαρα

9.07 (gr/L τρυγικού οξέος) ολική οξύτητα

3.05 pH

260 (mg/L) ολικό θειώδες