



CLOS STEGASTA ΑΣΥΡΤΙΚΟ RARE

T-OINOS εγχείρημα

Χωρίς αμφιβολία δημιουργούμε κρασιά ενός τόπου με ξεχωριστή σπανιότητα. Πρέπει κάποιος να περπατήσει οπωσδήποτε σε αυτή τη γή, να αναπνεύσει τον αέρα της Τήνου για να καταλάβει τη διάσταση του τόπου.

Τρύγος 2020

Ομαλός χειμώνας με πολλές βροχοπτώσεις. Το σκάσιμο των οφθαλμών ήρθε στα μέσα Μαρτίου. Η ανθοφορία διαμορφώθηκε την άνοιξη με παρουσία λίγων βροχοπτώσεων και χαμηλής θερμοκρασίας που διήρκεσε μέχρι τα τέλη Απριλίου. Η θερμοκρασία ανέβηκε ελαφρώς τον Μάη, ενώ και τον Ιούνιο παρέμεινε σχετικά χαμηλή. Ο Ιούλιος ήταν ζεστός χωρίς όμως πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Ο Αύγουστος ήταν ήπιος με έντονους ανέμους. Ο τρύγος του 2020 χαρακτηρίστηκε ως ένας εξαιρετικός τρύγος λόγω της ομογενούς ωριμότητας και των ιδανικών καιρικών συνθηκών.

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με τα χέρια νωρίς το πρωί. Προσεκτική διαλογή των σταφυλιών με βάση την ωριμότητά τους. Το "Rare" προέρχεται από ένα συγκεκριμένο τμήμα μέσα από τον αμπελώνα των Στεγαστών. Τα σταφύλια τοποθετούνται σε τελάρα 20 κιλών για την μεταφορά τους και στην συνέχεια εισέρχονται στο πιεστήριο. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται με την προσθήκη αυτόχθονων ζυμών (ερευνητικό πρόγραμμα απομόνωσης ζυμών). Στην συνέχεια το κρασί ωριμάζει με την παρουσία οινολασπών για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια 500lt, σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε αμφορείς.

Κομψό και ισορροπημένο με έντονη οξύτητα και πλούσιο σώμα. Το βαρέλι είναι διακριτικό ενώ κυριαρχεί η αίσθηση του γρανίτη και της αλμύρας.

Έδαφος

Αμμώδες με γρανιτικό υπέδαφος. Βιολογική καλλιέργεια σταφυλιού. Το Ασύρτικο είναι φυτεμένο στα 450μ υψόμετρο. Η πυκνότητα φύτευσης ανέρχεται σε 1000 φυτά/στρ και ο προσανατολισμός του είναι βορειοανατολικός. Η απόδοση είναι 25hl/ha.

Ποικιλία

Ασύρτικο

Ημ/νίες Τρύγου

22/9/20

Αλκοόλ

13,5%



Σοδειά 2020