

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΡΤΕΜΗ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ**

**ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ Α. ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ**



Ποικιλιακή σύνθεση : Ασύρτικο 90% – Αθήρι 5% – Αηδάνι 5%

Τύπος : Λευκός ξηρός

Κατηγορία : Π.Ο.Π Σαντορίνη

Αλκοόλ : 13,5%

Εσοδεία : 2012

Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος : 9 – 11 °C

**ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Από την τριάδα των λευκών ποικιλιών που λαμβάνουν μέρος στο Π.Ο.Π Σαντορίνης ( Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι ) και με σταφύλια αποκλειστικά από των σαντορινιό αμπελώνα. Κλασική λευκή οινοποίηση με προζυμωτική κρυσταλλοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Η ωρίμανσή του γίνεται με περιοδική ανάδευση των φίνων, λεπτών λασπών. Μέθοδος " Sur Lie ή Batonnage ".

## **ΟΨΗ**

Λευκοκίτρινο χρώμα με χρυσά παιχνιδίσματα και πρασινωπές ανταύγειες. Απαλή ρευστότητα με μικρά και κομψά δάκρυα στα τοιχώματα του ποτηριού.

## **ΑΡΩΜΑ**

Έντονο λεμονάτο άρωμα στην ηρεμία του, με δυνατή αίσθηση αλμύρας και μεταλλικότητας. Υπέροχες ευγενικές νύξεις από τροπικό φρούτο ( ανανάς ) που με την ανάδευση και την παραμονή στο ποτήρι, γίνονται πιο ζωηρές, συναντώντας το απολαυστικό άρωμα του κίτρου, του ώριμου μοσχολέμονου και των ανθών λεμονιάς. Εκπληκτική ισορροπία της εκφραστικότητας της μύτης, του αλκοόλ και της μαγευτικής σαντορινιάς οξύτητας.

## **ΓΕΥΣΗ**

Πληθωρική γεύση, με έντονο το στοιχείο της λιπαρότητας σε πολύ ευχάριστα επίπεδα. Σπιρτόζικη αιγιοπελαγίτικη αύρα στο στόμα, με όμορφη αναλογία "καυτερής" οξύτητας και μεταλλικού χαρακτήρα. Δεμένο αλκοόλ στα 13,5% και αλμυρολεμονάτη, αρκετά μακρά επίγευση.

## **ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ**

Τηγανητά ψάρια

Άπαχα ψάρια στη σχάρα

Οστρακοειδή

Ελληνικούς μεζέδες

Ελαφριές σαλάτες

## **ΕΥΡΟΣ ΤΙΜΗΣ**

10,50 – 12,00

## **ΣΧΟΛΙΟ**

Από την πρώτη φορά που δοκίμασα κρασί από το οινοποιείο του Αρτέμη Καραμολέγκου (Terra Nerra ροζέ), κατάλαβα ότι ένας διαφορετικός αέρας πνέει στις σαντορινιές οινοποιήσεις του. Το ίδιο νιώθεις και στη Σαντορίνη Π.Ο.Π. Η ίδια απaráμιλλη στιβαρότητα που έχουν όλα τα κρασιά από την ηφαιστειακή γη, με την διαφορά ότι είναι πιο αρωματικά. Πιο φινετσάτα. Πιο μοντέρνα. Ο νεαρός οινοποιός έχει βάλει στοίχημα για την διαφορετικότητα των κρασιών της Σαντορίνης και, νομίζω πως έχει κερδίσει.

Μια εξαιρετική αρωματική Σαντορίνη που ήδη κρέμασε στο λαιμό της το πρώτο χρυσό στο Daejeon Wine Trophy 2013 που έγινε στην Κορέα και που από τη σοδειά του 2013 έχει αλλάξει και ετικέτα.



Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης