



Τυπαίον 2021

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ | ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ

Τυραεον 2021

WHITE WINE | PGI ILIA



Ποικιλία: Ασύρτικο  
Αμπελώνας: Θέση "Τρικοκιά" Γρύλλος Ολυμπίας του Δήμου  
Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, στο νομό Ηλείας  
Ηλικία Φυτών: 8 έτη  
Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες  
Ημερομηνία τρύγου: 14 & 15-9-2021  
Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση για 4 h και ήπια πίεση των  
σταφυλών σε πνευματικό πιεστήριο.  
Ακολουθεί ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτή  
δεξαμενή, με επιλεγμένους ζυμομύκητες  
σε θερμοκρασίες 16 -17°C.  
Παραμονή του νέου οίνου πάνω στις λεπτές  
οινολάσπες για αρκετές ημέρες.  
Ωριμάζει κατά ένα ποσοστό 40 % σε  
γαλλικά δρύινα βαρέλια για 2 μήνες  
και το υπόλοιπο 60 % σε ανοξειδωτή δεξαμενή.  
Αλκοολικός τίτλος: 12,5%  
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5.5 g/l  
pH: 3.25  
Ολικά σάκχαρα: 2.1 g/l  
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο.  
Αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων,  
νύξεις άνθεων και βοτάνων.  
Πλούσιο, στρογγυλό στο στόμα  
με ικανοποιητική επίγευση.

Grape Variety: Assyrtiko  
Vineyard: Location "Trikokia" in Grillos Olympias.  
Age of Vines: 8 years  
Predominant type of soil: Clay loam  
Harvest date: 14 & 15-9-2021  
Vinification: Pre-fermentation extraction for 4 h and mild pressure  
of the grapes in a pneumatic press.  
Controlled alcoholic fermentation  
follows in a stainless tank, with selected yeasts at 16 -17°C  
temperatures. The new wine remains on its thin lees  
for several days.  
Ageing 40% in French oak barrels for 2 months and the  
rest 60% of the wine in inox tanks.  
Acidity: 5.5 g tartaric acid / l  
pH: 3.25  
Residual sugars: 2.1g/l  
Tasting Notes: This wine has pale straw yellow color with  
soft greenish tints and a persistent brilliant perlage.  
Citrus flavors, fruit whiteness,  
floral and herbal aromas.  
Rich, round in the mouth with a good aftertaste.