



“VORIAS & HELIOS”

Orange Assyrtiko

ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ | PGI ILIA



Ποικιλία: ασύρτικο

Κατηγορία: ORANGE - φυσικός οίνος

Αμπελώνας: Θέση “Τρικοκιά” Γρύλλος Ολυμπίας του Δήμου  
Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, στο νομό Ηλείας

Ηλικία Φυτών: 7 έτη

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: Οίνος χαμηλής παρέμβασης, που παράγεται με  
αυθόρμητη ζύμωση και χωρίς πρόσθετα οινολογικά υλικά.

Αποβοστρύκωση και συμπαραμονή χυμού- φλοιού για 8 ημέρες  
σε ανοικτό δοχείο (μέθοδος κλασσικής ερυθράς οινοποίησης),  
με περιοδικές εμβαπτίσεις του φλοιού (rigage). Η σταφυλομάζα  
πιέζεται ελαφρά και ο οίνος συνεχίζει να ζυμώνει σε ανοξειδωτή  
δεξαμενή.

Ο οίνος παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες του για 4 μήνες και  
εμφιαλώνεται αφιλτράριστος.

Αλκοολικός τίτλος: 12.50 %

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό οξύ): 5.20 g/L

Ολικό Θειώδες (mg/l): 20 mg/l

pH : 3.48

Ολικά Σάκχαρα: 2,1 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα κεχριμπαρι λόγω της επαφής με τις φλούδες για 8 ημέρες,  
ιδιαίτερα φρουτώδες με νότες ξηρών καρπών και έντονα αρώματα  
ορυκτότητας. Το στόμα είναι γεμάτο, ελαφρά τανικό, θυμίζει χυμούς  
φρούτων όπως ώριμο βερούκοκο και ροδάκινο. Η επίγευση είναι  
ιδιαίτερη με διάρκεια και αρωματική ένταση.

Grape Variety: Assyrtiko

Category: Orange - natural wine

Vineyard : Location “Trikokia” in Grillos Olympias.

Age of Vines: 7 years

Predominant type of soil: Clay loam

Vinification: This wine is a wild fermentation’s product with low  
intervention, without additional oenological materials.

Assyrtiko grapes are destemmed and the marc remains  
with the juice in an open tank for 8 days (classical red vinification)  
with periodic pigeage.

The marcs are slightly pressed in a pneumatic press and the wine  
continues to ferment in a stainless steel tank.

Maturation in the inox tank.

The wine remain in the inox tank for 4 months and  
is bottled unfiltered .

Alcohol: 12,50%

Acidity 5,20 g tartaric acid / L

Total SO2 (mg/l) : 20 mg/l

pH : 3.48

Residual sugars : 2,1 g/l

Tasting notes:

Amber color due to the contact with the marcs for 8 days.

Fruity and mineral aromas with notes of nuts.

The mouth is full slight tannical, reminiscent of fruit such as ripe  
apricot and peach. The aftertaste is long and with intense  
aromatic duration.