



Τυπαίον

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ | ΠΓΕ ΗΛΕΙΑ

Τυραεον

WHITE WINE | PGI ILIA



Ποικιλία: Ασύρτικο

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

Ηλικία Φυτών: 10 έτη

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση για 4 h και ήπια πίεση των
σταφυλών σε πνευματικό πιεστήριο.

Ακολουθεί αυθόρμητη ζύμωση σε ανοξειδωτη
δεξαμενή σε θερμοκρασίες 17-18C.

Παραμονή του νέου οίνου πάνω στις λεπτές οινολάσπες
για αρκετές ημέρες.

Ωριμάζει κατά ένα ποσοστό 60% σε δεξαμενή inox,
25% σε Amphora και 15% στο βαρέλι για 6 μήνες .

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 5.25 g/l

pH: 3.45 Ολικά σάκχαρα: 0,7 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: 10 years

Predominant type of soil: Clay loam

Vinification: Pre-fermentation extraction for 4 h and mild pressure
of the grapes in a pneumatic press. Spontaneous fermentation
with indigenous yeasts follows in a stainless tank at 17 -18°C
temperatures.

The new wine remains on its thin lees for several days.

Ageing 60% in inox tanks, 25% in Amphora and the rest 15 %
6 months in French oak barrels.

Alcohol: 13%

Acidity: 5.25 g tartaric acid / l

pH: 3.45

Residual sugars: 0,7g/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.