



Desejo buscar... [Buscar](#) [A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

[Bebidas Importadas](#) [Bebidas Nacionais](#) [Cristais](#) [Acessórios](#) [Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#) [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#) [Decanter Wine Club](#) [ADEGA VAZIA](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Domaine Sigalas Assyrtiko-Athiri Santorini 2014 \(750ml\)](#)



Domaine Sigalas Assyrtiko-Athiri Santorini 2014 (750ml) - 00174514



Classifique

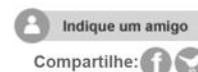
Produtor: Domaine Sigalas
Classificação: Branco
Uva: Assyrtiko, Athiri
País: Grécia
Safra: 2014

Por R\$ 164,10

em 3X de R\$ 54,70 sem juros



Características Organolépticas: Coloração palha cristalina e brilhante, Franco no aroma, com cítricos confitados, ervas e alguns tons especiados. Deliciosa textura gustativa, a acidez vivaz faz o conjunto contagiante, suculento, equilibrado e com final mineral.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto **YYY**

Tânicos: Não especificado.

Acidez: Fresco **ZZZ**

Madeira: Sem Madeira **—**

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar **🍷**

Região: Cyclades - Ilha de Santorini - Vinhedos localizados nos vilarejos de Oia e Imerovigli (norte da ilha), plantados em pé franco.

Composição de Castas: 75% Assyrtiko (Videiras acima de 50 anos), 25% Athiri

Amadurecimento: Em tanques de inox sobre as lias finas.

Estimativa de Guarda: 6 anos

Temperatura de Serviço: 10-12°C

Características Climáticas: Clima mediterrâneo com invernos amenos e verões frescos. A temperatura média anual é de 16,5°C e o índice de chuvas está regulado em 500mm. Durante as noites de verão a alta umidade trazida pelo mar, provoca um "pequena chuva", pouso, atenuando as videiras da causticante temperatura diurna e caracterizando um alto gradiente térmico.

Características do Solo: Solos de origem vulcânica, com presença de pedra-pomes e cinzas vulcânicas. O subsolo com 40 metros de profundidade, está seccionado por camadas de pedra calcária e xisto, muito arenoso (93-97%), com alta porcentagem de ferro, cálcio e magnésio. O teor de matéria orgânica é baixíssimo, bem como o conteúdo de fósforo e nitrogênio.

Elaboração: Vinhedos conduzidos em arbustos, localmente conhecidos como "ampelies ou giristi", não irrigados. Colheita das uvas no ponto excelente de maturidade, em meados de Agosto, com rendimento final de 18-30 hl/ha. Vinificação tradicional em cubas de inox termo-controladas a 15-18°C. Permanência sobre as lias até o engarrafamento.

Características Organolépticas: Coloração palha cristalina e brilhante. Franco no aroma, com cítricos confitados, ervas e alguns tons especiados. Deliciosa textura gustativa, a acidez vivaz faz o conjunto contagiante, suculento, equilibrado e com final mineral.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Salada de feijões fradinhos e camarões salteados, temperados com azeite e manjeriço; Excelente com cozinha japonesa; Bolo assado de legumes e caranguejo; Anchova com tomates frescos, azeitonas pretas, limão siciliano e ervas mediterrâneas, envolvida em papel alumínio e assada na brasa.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: V.Q.P.R.D.

Safra 2014. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.