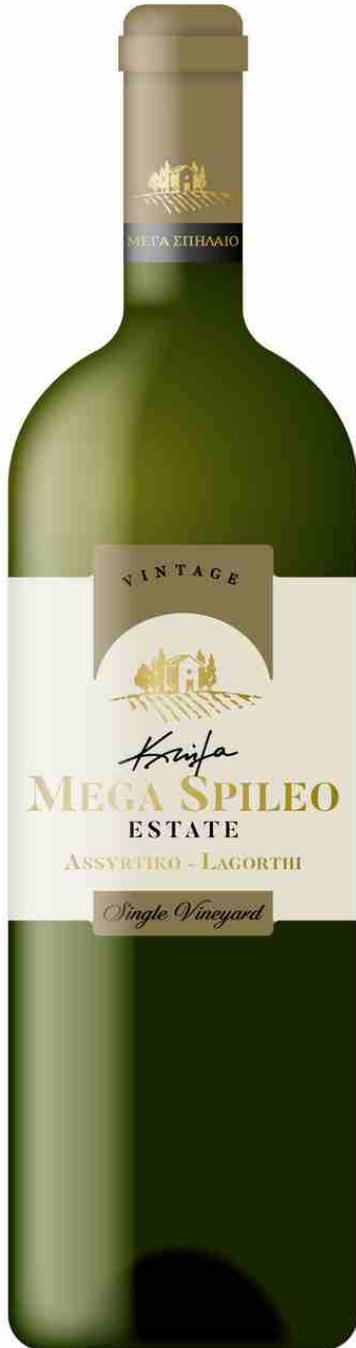




## Ksifa MEGA SPILEO ESTATE



### ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ - ΛΑΓΟΡΘΙ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ, Π.Γ.Ε. ΑΧΑΪΑ

#### Γενστική περιγραφή

Άχυρο κίτρινο χρώμα. Αρώματα τροπικών φρούτων, πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών με βοτανικές και βουτυράτες νότες. Κομψό με τονισμένη οξύτητα. Φρουτώδης επίγευση. Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες.

#### Αμπελώνας

Ιδιόκτητος αμπελώνας στη θέση Άμπελος στα Καλάβρυτα. Ο αμπελώνας, έκτασης 10 εκταρίων, διανύει τη 2η δεκαετία ζωής του, δίνει αποδόσεις περίπου στα 500κιλά ανά στρέμμα και ο τρύγος πραγματοποιείται αρχές Οκτώβρη.

#### Στο Οινοποιείο

Τα σταφύλια μετά την παραλαβή εκραγίζονται και εκχυλίζουν προζυμωτικά για 4 περίπου ώρες. Ακολουθεί στατική απολάσπωση. Το γλεύκος οδηγείται για ζύμωση και ωρίμανση σε καινούργια δρύινα βαρέλια 228 λίτρων, και παραμένει με τις λάσπες του για 6 με 7 μήνες. Σε τακτά διαστήματα εκτελείται ανάδευση [battonage]. Μετά την εμφιάλωση ο οίνος παραμένει τουλάχιστον 2 έτη στην φιάλη ώστε να αναπτυχθεί ο χαρακτήρας του.

#### Ποικιλιακή Σύνθεση

Ασύρτικο 75% - Λαγόρθη 25%

### MEGA SPILEO ASSYRTIKO - LAGORTHI

DRY WHITE WINE PGI ACHAIA

#### Tasting Notes

Pale yellow-gold color with green hues. Exotic and stone fruits, herbs, honey hints of minerality and toasted notes in the nose. Dense and crispy in the mouth. Its acidity allows interesting food pairings. Refreshing and fruity on the palate. It can be enjoyed fresh as well as within the next decade.

#### Vineyard

Winery's vineyard at Kalavrita. The 10 hectares vineyard gives a yield of 5 tons per hectare. Harvesting in the beginning of October

#### Cellar

The grapes were destemmed and soaked on skins for 4 hours. The juice was then pressed off skins and allowed to cold settle before racking to new oak barrels of 228lt. The wine matures in the barrels for 6 to 7 months steering its lees periodically [battonage]. The wine after bottling stays in the cellar for at least 2 years to develop its character.

#### Varietal Composition

Assyrtiko 75% - Lagorthi 25%

### MEGA SPILEO ASYRTIKO - LAGORTHI

TROCKENE WEIßWEINSORTE GGA ACHAIA

#### Der Character

Milde goldgelbe Farbe mit Grüntönen. Nüsse, exotische Früchte, Kräuter, Honig, mineralische und geröstete Noten breiten sich in der Nase aus. Er schmeckt gut strukturiert, fettig mit knackiger Säure, die den Gaumen erfrischt und hervorragend Speisen begleitet. Der Abgang ist fruchtig, kühl. Er wird frisch aber auch innerhalb eines Jahrzehnts genossen.

#### Der Weinberg

Privates Weingut in Ampelos in Kalavrita. Der Weinberg mit einer Fläche von 10 Hektar befindet sich im 2. Lebensjahrzehnt, erbringt etwa 500 kg pro 1000qm und die Lese findet Anfang Oktober statt.

#### Im Keller

Nach Erhalt werden die Trauben entrappt und die Hefe für ca. 4 Stunden extrahiert. Es folgt die statische Extraktion. Der Most wird zur Gärung und Reifung in neuen 228-Liter-Eichenfässern gefüllt und verbleibt mit seinem Gärschlamm 6 bis 7 Monate. Das Rühren [battonage] wird in regelmäßigen Abständen durchgeführt. Nach der Abfüllung verbleibt der Wein mindestens 2 Jahre in der Flasche, um seinen Charakter zu entwickeln.

#### Rebsorten

Asyrtiko 75%, Lagorthi 25%

CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

