



Η ΕΠΙΤΟΜΗ ΤΗΣ ΚΟΜΨΟΤΗΤΑΣ

Κομψό, φρουτώδες και ισορροπημένο στο στόμα με μακρά επίγευση είναι το Chardonnay δεξαμενής του Κτήματος Κοκοτού, με πρώτη ύλη από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του στην Σταμάτα Αττικής.

Το Κτήμα Κοκοτού διαθέτει στην αγορά ένα Chardonnay δεξαμενής, με σταφύλι από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του στη Σταμάτα Αττικής. Βρίσκονται σε υψόμετρο 420 μέτρων και περιβάλλουν ομοιόμορφα το οινοποιείο που συμπληρώνεται με τη θέα των τεσσάρων βουνών της Αττικής. Το έδαφος του αμπελώνα είναι αμμοπηλώδες και ελαφρά επικλινές και δίνει χαμηλές στρεμματικές αποδό-

σεις, ικανοποιώντας την επιθυμία των οινοποιών για υψηλή ποιότητα στο σταφύλι και εν συνεχεία στο κρασί.

ΤΡΥΓΟΣ ΤΕΛΗ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

Τα σταφύλια, αφού τρυγηθούν στα τέλη Αυγούστου, συλλέγονται χειρωνακτικά σε πλαστικά τελάρα και τοποθετούνται σε ψυκτικό θάλαμο για ένα βράδυ, σε θερμοκρασία 6°C περίπου. Στη συνέ-

χεια, απορραγίζονται και πιέζονται ελαφρά σε πνευματικό πιεστήριο με σκοπό την εκχύλιση του καλύτερου μέρους των συστατικών του σταφυλιού.

Ακολουθεί στατική απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-17°C, για 18 ημέρες περίπου. Το κρασί παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες για τους επόμενους 4 μήνες με συνεχείς αναδεύσεις για να σχηματίσει σιγά σιγά τη μορφή που θα έχει και στη φιάλη.

ΑΡΩΜΑΤΑ ΩΡΙΜΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

Το Chardonnay δεξαμενής της σοδειάς 2019 έχει λαμπερό χρυσαφί χρώμα, ενώ επικρατούν αρώματα ώριμων φρούτων με κυρίαρχα το πεπόνι και το λευκόσαρκο ροδάκινο. Εμφανίζεται κομψό, φρουτώδες και ισορροπημένο στο στόμα με μακρά επίγευση. Εξαιρετικός συνοδός για ζυμαρικά με λαχανικά και λευκές σάλτσες, ψάρι και κοτόπουλο στη σχάρα και μαλακά τυριά. 🍷

ΠΛΟΥΣΙΟ ΚΑΙ ΖΟΥΜΕΡΟ

Το Chardonnay του Οινοποιείου Νέστωρ με το όνομα Pylós

Το Chardonnay του οινοποιείου Νέστωρ κυκλοφορεί με την πρωτότυπη ονομασία Pylós, σε ονομασία προέλευσης Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος και πιο συγκεκριμένα από αμπελώνα στην περιοχή Χρυστιανοί - Μουζάκι - Φλώκα σε υψόμετρο 400-500 μέτρα και αμμοαργιλώδες έδαφος. Το κλίμα είναι τυπικό μεσογειακό και το σταφύλι τρυγείται ανάμεσα από 20 και 30 Αυγούστου, ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες της κάθε χρονιάς. Η στρεμματική απόδοση φτάνει 800 κιλά το στρέμμα, με πυκνότητα φύτευσης 350-380 πρέμνα ανά

στρέμμα. Η οινοποίηση είναι κλασική λευκή, παραμονής τριών εβδομάδων σε επαφή με οινολάσπες και ωρίμανση λίγων μηνών σε δρύινα βαρέλια, για να δώσει τελικά λευκό ξηρό οίνο με λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με αρώματα τροπικών και λευκόσαρκων φρούτων που δίνουν μοντέρνες νότες στο προϊόν, εμπλουτισμένο όμως με την κλασική λιπαρότητα και τις νότες μπαχαρικών από την ωρίμανση ενός κλασικού Chardonnay σε βαρέλι. Το Chardonnay του Νέστωρ παλαιώνει και στη φιάλη. 🍷

