

ΚΤΗΜΑ
ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ



Αστάλα 2014

Κτήμα Μαντινείας

«Αστάλα», δημιουργείται από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας που προέρχονται από έναν ορεινό οικογενειακό αμπελώνα με πολύ χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις. Στη μύτη συναντιούνται ευχάριστα αρώματα λουλουδιών όπως γιασεμί, αγιόκλημα, και τριαντάφυλλο με εκείνα των φρούτων όπως ξινόμηλο, βερίκοκο, πεπόνι και λεμόνι. Επιπλέον, την αρωματική πολυπλοκότητα του κρασιού συμπληρώνουν οι ιδιαίτερες νότες βοτάνων αλλά και μαστίχας. Στο στόμα ιδιαίτερα στρογγυλό, με εξαιρετική ισορροπία αρωμάτων και οξύτητας. Η σύντομη παραμονή του σε βαρέλια, μας προσφέρει ένα κρασί με περισσότερο σώμα, και λιπαρότητα.



χαρακτηριστικά κρασιού wine characteristics

Alcohol content (%vol)	12 % vol
Residual sugar (gr/lt)	1.22gr/lt
Acidity (gr/lt tartaric acid)	6.0 gr/lt τρυγικού οξέος
Ph	2.92
Volatile acidity (gr/lt acetic acid)	0.17 gr/lt οξικού Οξέος
Total SO2 (mgr/lt)	100 mgr/lt
Free SO2 (mgr/lt)	27 mgr/lt

Web: www.domainspiropoulos.com
e-mail: info@domainspiropoulos.com
T: 27960 61400
F: 27960 61406

Anc. Mantinia Winery
15th klm. Tripoli- Artemisio road
22100, Anc. Mantinia,
Arcadia, Greece

Anc. Nemea Winery
Korinthos – Tripoli National Road,
Anc. Nemea Interchange
20500, Anc. Nemea,
Korinthia, Greece