

**ΑΣΥΡΤΙΚΟ SUR LIE 2012**

**ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΡΥΝΙΩΤΗ**



Ποικιλιακή σύνθεση : Ασύρτικο 100%

Τύπος : Λευκός ξηρός

Κατηγορία : Π.Γ.Ε. Εύβοια (Γιάλτρα Αιδηψού)

Αλκοόλ : 13%

Εσοδεία : 2012

Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβίρισματος : 10 – 12 °C

### **ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Από επιλεγμένο αμπελοτόπι στους πρόποδες του όρους Τελέθριο, συνολικής έκτασης 5 στρεμμάτων και με έδαφος αμμώδες με μεγάλη ποσότητα βοτσάλων σε υψόμετρο 400 μέτρων. Ένα αμπελοτόπι που το έδαφός του συγκυριακά έχει πολύ μεγάλες ομοιότητες με αυτό της Σαντορίνης. Με πρέμνα ηλικίας 15 ετών και με παραγωγή 400κιλά/στρέμμα, παράγεται το Ασύρτικο sur lie.

Προζυμωτική κρυσεκχύλιση για 12 ώρες στους 5°C. Έπειτα αργή ζύμωση του γλεύκους σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενο περιβάλλον και παραμονή του κρασιού για 6 μήνες στις οινολάσπες του, με περιοδική ανάδευσή τους.

## **ΟΨΗ**

Ζωηρής έντασης χρυσοκίτρινο χρώμα με ξανθοπράσινες λεμονάτες ανταύγειες. Απαλή ρευστότητα με έντονα δάκρυα.

## **ΑΡΩΜΑ**

Μεσαίας έντασης άρωμα σε ηρεμία από εσπεριδοειδή φρούτο, τυλιγμένο σε μια αίσθηση βουτύρου. Αναδεύοντάς το το κρασί ξεσπάει και παρασύρει. Ο λεμονάτος αρωματικός του χαρακτήρας είναι καθηλωτικός. Μπορείς να νιώσεις την μεταλλικότητά του, τόσο ξεκάθαρα όσο σχεδόν σε μια Σαντορίνη. Οξύτητα με ένταση, φρεσκάδα στη μύτη και μια παλέτα εσπεριδοειδών ( λεμόνι, κίτρο, νεράντζι ) μαζί με άνθη ( γαρδένια, νυχτολούλουδο ) που σου φέρνουν μνήμες ελληνικού ζεστού καλοκαιριού. Αν τώρα όλο αυτό το τυλίξουμε μέσα σε ένα μανδύα από νότες απαλού ροδάκινου και νύξεις αλατιού, που δυναμώνει τον μεταλλικό του χαρακτήρα, έχουμε μπροστά μας ίσως το καλύτερο Ασύρτικο εκτός Σαντορίνης.

## **ΓΕΥΣΗ**

Δυνατή γεύση, στρογγυλό στόμα, μεστό και λιπαρό. Η οξύτητά του σε πολύ υψηλά επίπεδα, προσδίδει στο κρασί, μαζί με τη γεύση του φρεσκοστυμμένου λάιμ και του διακριτικού αλλά σωστά ισορροπημένου αλκοόλ, απίστευτη φρεσκάδα και νεύρο. Επίγευση που δε θέλει με τίποτα να σε αφήσει ήσυχο, με μια αίσθηση ανθού και πικάντικης γαργαλιστικής υφής.

## **ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ**

Όστρακα

Καλαμαράκια τηγανητά

Ψάρι λευκό άπαχο ψητό

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας

Πράσινη σαλάτα

## **ΕΥΡΟΣ ΤΙΜΗΣ**

9,00 – 9,80

## **ΣΧΟΛΙΟ**

Δεν νομίζω ότι μπορώ να πω και πολλά σαν σχόλιο γι αυτό το κρασί. Ειλικρινά πρόκειται για ένα πολύ καλό Ασύρτικο.

Αυτό που θα μπορούσα να πω είναι ίσως το μυστικό, όπως μου το αποκάλυψε ο ίδιος ο οινοποιός. Η αγάπη του γι αυτό το κρασί, η ιδιαίτερη φροντίδα του καρπού και η απίθανη συγκληρία του συγκεκριμένου εδάφους στο αμπελοτόπι από όπου προέρχεται. Λόγω των θειούχων ιαματικών λουτρών στη ευρύτερη περιοχή της Αιδηψού, το Ασύρτικο βρίσκει ένα περιβάλλον να αναπτυχθεί που του θυμίζει έντονα την ιδιαίτερη πατρίδα του (Σαντορίνη).

*“Το Ασύρτικο του 2012 είναι το πιο διαφορετικό που φτιάξαμε, του 2013 όμως είναι το καλύτερο”* ήταν τα λόγια του οινοποιού όταν δοκιμάζαμε την χρονιά του 2013. Και έχει απόλυτο δίκιο.

Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης