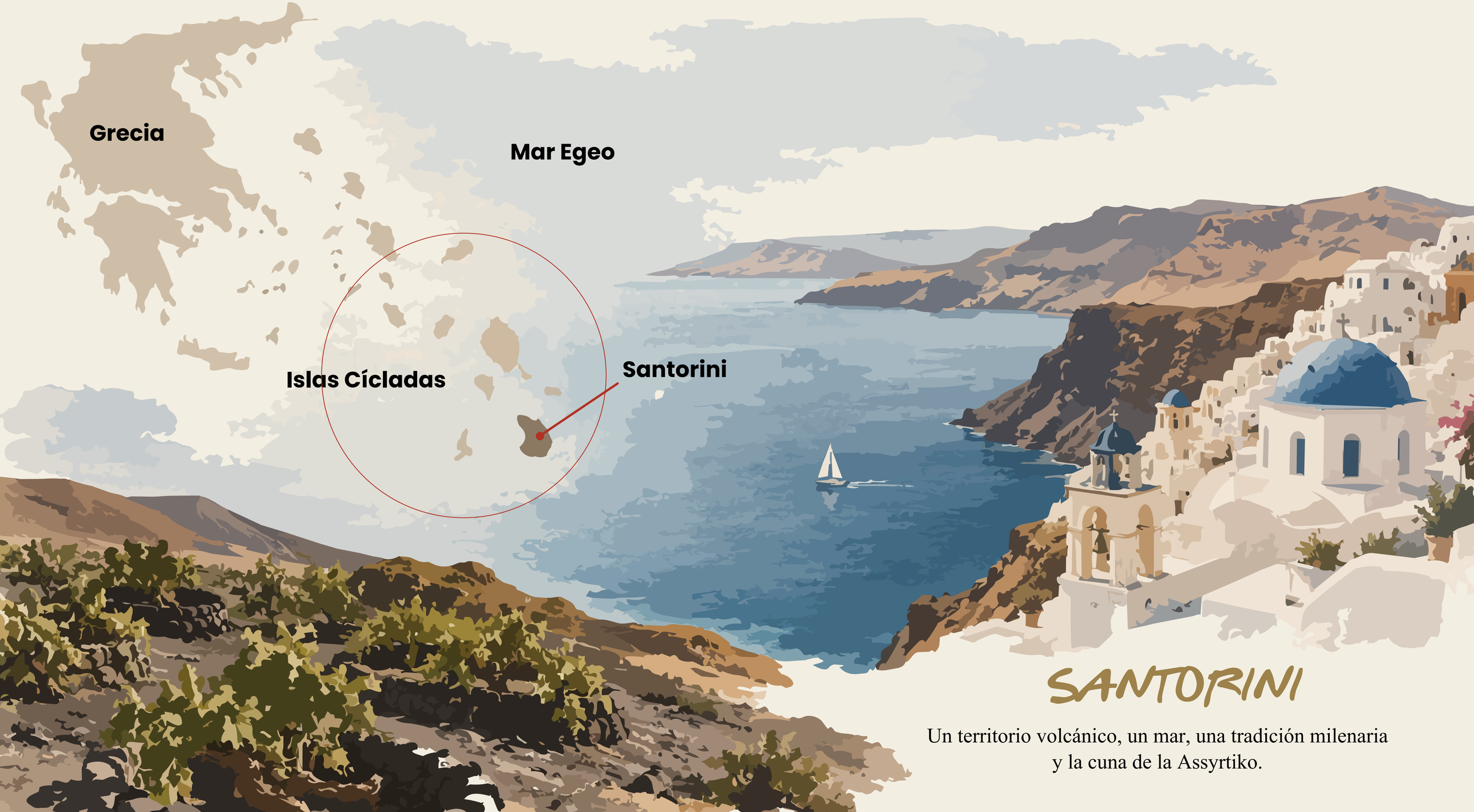

LA GALAXIA DEL ASSYRTIKO



SANTORINI

Un territorio volcánico, un mar, una tradición milenaria y la cuna de la Assyrtiko.

ASSYRTIKO

Variedad blanca autóctona de Grecia

Originaria de la isla de Santorini, en el archipiélago de las Cícladas, en el mar Egeo.

La viticultura de Santorini se remonta a aproximadamente 3,500 años, como demuestran los hallazgos arqueológicos de Akrotiri, donde se encontraron restos de vides y evidencias de producción de vino. La gran erupción volcánica de la Edad del Bronce transformó el paisaje de la isla y marcó su historia agrícola.

ADAPTACIÓN CLIMÁTICA

Tolera condiciones cálidas, secas y ventosas, y conserva una acidez natural elevada durante la maduración.

TERROIR

En Santorini crece sobre suelos volcánicos con ceniza, piedra pómez y materiales minerales, bajo escasas precipitaciones y fuertes vientos del Egeo.

VITICULTURA TRADICIONAL

Las vides se forman mediante el sistema kouloura, trenzadas en forma de cesta cerca del suelo para proteger los racimos del viento y del sol intenso.

PERFIL ENOLÓGICO

Produce vinos blancos secos, estructurados, con acidez marcada, notas cítricas, matices salinos y una expresión mineral característica del lugar.

KARANIKA



Karanika — Amyndeon, Macedonia Occidental

CLIMA

Inviernos fríos y veranos cálidos y secos, con noches frescas. Estas condiciones favorecen una maduración más pausada y ayudan a conservar la acidez.

SUELOS

Desde suelos arenosos y arcillosos hasta terrenos arenoso-calcáreos con subsuelo rico en calcio y marga.

ALTITUD

650–700 metro

EXPRESIÓN

En su espumoso, la acidez y la estructura de la uva sirven como soporte para una crianza prolongada sobre lías.

LA ESTRELLA DE ALTURA

Blanc de blancs 2023

Bodega: Domaine Karanika
Tipología: Vino Blanco Espumoso
Variedad: Assyrtiko 100%
Ubicación y altitud del viñedo: Amynndeon, Macedonia, Grecia – 700 mts
Área del viñedo: 1.4 Ha
Prácticas agrícolas: Orgánicas
Tipo de levadura: Autóctonas
Vinificación: Uvas cosechadas en diferentes grados de madurez. Despalilladas, estrujadas y prensadas l igeramente en prensa neumática para obtener el mosto flor. Primera fermentación en barricas de 600L con control de temperatura (18–22 °C). Bajo uso de azufre (SO2), sin aditivos químicos. Segunda fermentación en botella (Método tradicional).
Crianza: 36 meses sur lie y 6 meses de reposo en botella después del dégorgement antes de salir al mercado.
Nº de Botellas: 1,500



Tsililis Terres

METEORA

CLIMA

Inviernos fríos y lluviosos, veranos cálidos, soleados y secos. La marcada amplitud térmica entre el día y la noche durante primavera y verano favorece una maduración gradual y ayuda a preservar la acidez de la uva.

SUELOS

Suelos diversos, con presencia de esquisto, caliza y terrenos arcillosos o arenosos según la parcela.

ALTITUD

280 y 350 metros

EXPRESIÓN

Aromas cítricos, con pomelo blanco, lima y albaricoque, acidez refrescante y una base mineral.



Tsililis Terres — Tesalia, Grecia central



Assyrtiko “IÓ Lefko” 2024

Bodega: Tsililis Terres
Tipología: Vino Blanco
Variedad: Assyrtiko 100%
Ubicación y Altitud del Viñedo: Viñedos seleccionados de bajo rendimiento en las colinas de Tesalia. Clima continental con inviernos fríos y lluviosos, y veranos soleados, cálidos y secos. Gran oscilación térmica diaria(amplitud térmica) durante primavera y verano.
Prácticas Agrícolas: Orgánicas, regenerativas.
Tipo de Levadura: Indígena
Vinificación: Vendimia (cosecha) manual. Prensado de racimo entero, fermentación alcohólica con levaduras silvestres en depósito de acero inoxidable.
Crianza: Sur lie durante 3 meses, filtración ligera y adición mínima de sulfitos antes del embotellado.
Clarificación: Sin clarificar.
Filtración: Sin filtrar.
Sulfitos: 65 mg/L

LA ESTRELLA CONTINENTAL



Diamantakis — Creta, Heraclión

diamantakis
winery

CLIMA

Mediterráneo, con veranos calurosos y secos inviernos.

SUELOS

Terrenos calcáreos y arcillo-calcáreos

ALTITUD

430–550 metros

EXPRESIÓN

Cítricos frescos, flores y hierbas cretenses, como tomillo y orégano.

LA ESTRELLA MEDITERRÁNEA

Assyrtiko “Petali”

Bodega: Diamantakis
Tipología: Vino Blanco
Variedad: Assyrtiko 100%
Ubicación y altitud del viñedo: Kato Assites, Heraclión, Creta 430–550 m
Área del viñedo: 15 Ha
Prácticas agrícolas: Orgánicas
Tipo de levadura: Autóctonas
Vinificación: Vinificación clásica en blanco a baja temperatura (16 °C). El vino madura durante tres meses sobre sus lías finas y, posteriormente, está listo para el embotellado.
Crianza: Acero inoxidable a 14–18 °C
Nº de Botellas: 16,000



MOSCHOPOLIS WINERY



Moschopolis — Monopigado, Tesalónica

CLIMA

Mediterráneo costero con influencia de montaña. Las brisas marítimas y los vientos más frescos procedentes del norte.

SUELOS

Franco-arenosos con una proporción significativa de caliza en profundidad.

ALTITUD

500 metros sobre el nivel del mar

EXPRESIÓN

Textura, intensidad aromática y final mineral



Assyrtiko Amphora 2025

Bodega: Moschópolis
Tipología: Vino Naranja
Variedad: Assyrtiko 100%
Ubicación y altitud del viñedo: Monopigado, Tesalónica – 500 m
Superficie del viñedo: 2.2 hectárea
Edad de las vides: 15-20 años
Prácticas agrícolas: Orgánicas, regenerativas
Tipo de levadura: Indígena
Vinificación: Fermentación en ánforas en contacto con las pieles durante aproximadamente 2 semanas.
Crianza: 5 meses en contacto con lías en ánforas de 300 lts.
Clarificación: Sin clarificar
Filtración: Sin filtrar
Sulfitos: 40/18 (Total SO2 Siempre < 40) Natural
Número de botellas: 1,400

LA ESTRELLA DE ÁNFORA

ROUVALIS

CLIMA

La altitud y la influencia del mar generan condiciones distintas de las de los valles más cálidos del Peloponeso. La ventilación y las noches frescas favorecen la conservación de la acidez.

SUELOS

Pobre, pedregoso y con componentes arenosos y calcáreos.

Terrenos arenosos o franco-arenosos, con piedras y formaciones de caliza intercaladas con sílice.

ALTITUD

700–900 m.s.n.m
Las pendientes y terrazas dificultan la mecanización, por lo que deben realizarse manualmente. Esta viticultura exigente se conoce como viticultura heroica.

EXPRESIÓN

Cítrica, floral, estructurada y mineral



Rouvalis — Laderas de Aigialeia, Peloponeso

LA ESTRELLA DE LA MONTAÑA

Assyrtiko 2025

Bodega: Rouvalis.
Tipología: Vino blanco.
Variedad: Assyrtiko 100%
Ubicación y altitud del viñedo: Laderas de Aigialeia, 900 m.
Prácticas agrícolas: Orgánicas.
Tipo de levadura: Indígena.
Vinificación: La vendimia se realiza a mano utilizando pequeñas cajas. En 2021, tuvo lugar a mediados de septiembre, en excelentes condiciones climáticas. Las uvas llegaron a la bodega en perfecto estado de madurez y salud. Tras la selección de la materia prima y un ligero prensado, el mosto flor se sometió a un desfangado estático y a una fermentación lenta a bajas temperaturas (12-15 °C) hasta finales de octubre.
Crianza: Sur lie en depósito de acero inoxidable con batonnage durante unos 4 meses.
Clarificación: Sin clarificar.

