



De las duras tierras volcánicas de Santorini surge una gama de vinos extraordinaria...desde los secos y minerales blancos elaborados con el varietal autóctono Assyrtiko hasta el dulce Vinsanto, de uva secada al sol, fermentado y en barrica durante décadas. Sorprendentemente, estos vinos tan distintos comparten una cualidad común: su contundente acidez. Esto hace que los vinos de Santorini sean fáciles de combinar con la comida y que sean, en palabras de Hugh Johnson, “los más originales y atractivos” de todos los vinos de las islas griegas. Fundada en 1903, la bodega Argyros empezó como una viña familiar en Episkopi Gonia, una población en el sudeste de Santorini. De su cuidado se encargaba Georgios Argyros, bisabuelo del actual propietario, y el vino se vendía para consumo...



Propiedades: 28 ha. de suelos volcánicos ubicados cerca del pueblo de Episkopi Gonia, en el sureste de Santorini. Una parte de su viñedo tiene 200 años de edad y es la más vieja de la isla

Producción: 200.000 botellas por año, de cuales se exporta el 40%

<i>Estate Argyros Vinsanto First Release 2015</i>	80% Assyrtiko, 10% Aidani y 10% Athiri.	Santorini
<i>Estate Argyros Atlantis Red 2017</i>	Mandilaria, con un pequeño porcentaje de Mavrotragano.	Santorini
<i>Estate Argyros Atlantis White 2021</i>	Principalmente Assyrtiko, con un pequeño porcentaje de Aidani y Athiri.	Santorini
<i>Estate Argyros Assyrtiko Santorini 2021</i>	100% Assyrtiko	Santorini
<i>Estate Argyros Cuvee Monsignori 2019</i>	100% Assyrtiko	Santorini
<i>Estate Argyros Cuvee Evdemon 2019</i>	100% Assyrtiko	Santorini
<i>Estate Argyros Vinsanto Late Release 2001</i>	80% Assyrtiko, 10% Aidani y 10% Athiri.	Santorini

