



Estate Argyros Winery

Vingården startades av George Argyros 1903 men det var hans sonson Yiannis som utvecklade och expanderade gården till att bli en av de största på ön Santorini.

Sedan 1974 leder Yiannis son Matthew arbetet och representerar den 4:e generationen på gården. Vingården ligger i Episkopi Gonia, cirka 35-150 meter över havet. Filosofin är att blanda gamla traditioner med nya tekniska metoder. Till skörden 2015 stod ett nytt vinhus klart med bland annat temperaturkontrollerande tankar.

Vingården omfattar idag 65 hektar med hel del nyplanterade platser, men också en del väldigt gamla platser med vinrankorna upp till 500 år.

Santorini är en vulkanisk ö med en jordmån som består mest av svart basalt, pimpsten och sand. Då det inte finns någon lera så trivs inte vinlusen och ön räknas som en phylloxerafri region.

Man tillämpar en speciell uppbindningsmetod som kallas "Santorini kouloura". Den innebär att vinrankan binds upp som en korg för att skyddas från den starka vinden och solen på ön, men den gör också så att rankan kan ta tillvara på vatten på bästa sätt då man inte använder bevattning.

På vingården odlas de lokala druvorna assyrtiko, athiri, aidani, mandilaria och mavrotragano. Druvorna skördas för hand och selekteras även noggrant när de kommer till vinhuset. Man undviker att arbeta med nya ekfat för att framhäva druvans ursprungliga karaktär.