








# SUNDAY

## ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ		85% ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 15% ΑΗΔΑΝΙ
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ		12% vol
ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ		Μετόχι και ευρύτερη περιοχή Κερατέας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ		200-350m

### ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΑΤΙ		Ανοιχτό λεμονί χρώμα
ΜΥΤΗ		Έντονα ανθικά αρωματικά στοιχεία συνδυασμένα με φρέσκα ροδάκινα, βερίκοκα και κάποιες νότες μάραθου και βασιλικού.
ΣΤΟΜΑ		Οξύτητα που ισορροπεί ευχάριστα με την 'γλυκιά' αίσθηση που αφήνουν τα υπολειμματικά σάκχαρα. Ντελικάτο, ελαφρύ, εύγευστο με καλή διάρκεια.
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ		6-8°C σε μικρό ποτήρι τύπου "πόρτο"
ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ		1-4 χρόνια

### ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

Μιλφειγ με κρέμα βανίλια, τάρτες φρούτων όπως λεμονιού ή μήλου, cheesecake, crème brulee, ρανίονα, τρίγωνα με κρέμα, κέικ πορτοκαλιού με παγωτό βανίλια, και άλλα.

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συλλογή των σταφυλιών με το χέρι σε μικρά τελάρα και άμεση μεταφορά στο οινοποιείο. Αφυδάτωση των σταφυλιών υπό σκιά για 6 ημέρες. Πολύωρη πίεση, στατική απολάσπωση και ζύμωση σε αμφορέα με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (18 °C).

Ο αποζυμωμένος οίνος παραμένει με τις λάσπες του για τρεις μήνες με συχνές αναδεύσεις σε ανοξειδωτή δεξαμενή.

### ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Silver - BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2015

