






ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ - ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ		80% ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, 20% ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ		Αττική
ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ		12% vol
ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ		αμπελοτόπια Μετόχι, Ντάρδεζα, Σιντερίνα και Μάρμαρο
ΥΨΟΜΕΤΡΟ		200-300m

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΑΤΙ		Λαμπερό ελαφρύ σομόν χρώμα.
ΜΥΤΗ		Έντονα αρώματα ανοξιόατικών λουλουδιών και κόκκινων φρούτων με διακριτικές ορυκτές νότες.
ΣΤΟΜΑ		Γεύση πλούσια με τονισμένη δροσερή οξύτητα και πιπεράτη επίγευση.
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ		8 - max 12°C σε ποτήρι μεσαίου όγκου
ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ		απολαμβάνεται φρέσκο.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

Συνοδεύει πλούσιες σαλάτες, λευκά κρεατικά όπως κουνέλι και πουλερικά, φριτούρα λαχανικών, σαρδέλα σχάρας, τηγανητά ψαράκια, φριτούρα λαχανικών, πάστα με γαρίδες ή αστακομακαρονάδα, γαρίδες σαγανάκι, παραδοσιακά λαδερά πιάτα ελληνικής κουζίνας (πχ γεμιστά, φασολάκια, αλλά και κριθαράκι γιουβέτσι).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συλλογή των σταφυλιών με το χέρι σε μικρά τελάρα και άμεση μεταφορά στο οινοποιείο. Ψύξη των σταφυλιών στους 8°C, αποραγισμός και προζυμωτική συνεκχύλιση των δυο ποικιλιών για 14 ώρες στους 10°C. Στατική απολάσπωση, πίεση και ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (18 °C) σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές. Ο αποζυμωμένος οίνος παραμένει με τις λάσπες του για τρεις μήνες με συχνές αναδεύσεις.

