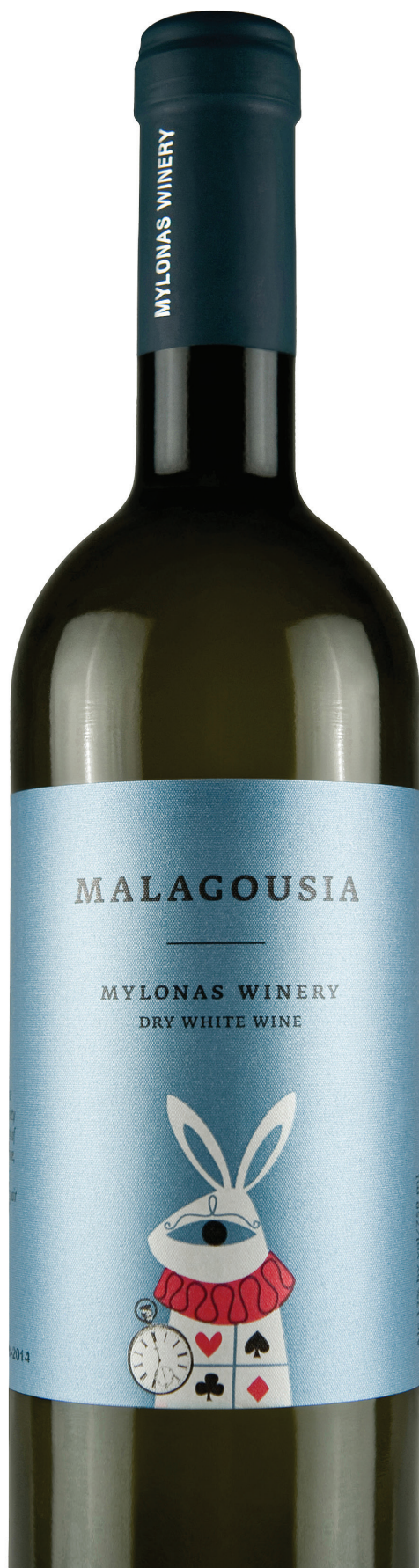




ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



100% ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ



Αττική

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ



12% vol

ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ
ΑΜΠΕΛΩΝΑ



Μετόχι, Ντάρδεζα και Σιντερίνα

ΥΨΟΜΕΤΡΟ



200-300m

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΑΤΙ



Λαμπερό λεμονί χρώμα με πράσινες ανταύγειες.

ΜΥΤΗ



Έντονα αρώματα ανοιξιότικων ανθών, ροδάκινου, μάνγκο σε συνδυασμό με βοτανικές νύξεις.

ΣΤΟΜΑ



Πλούσιο στο στόμα με τα αρώματα να συνεχίζουν με την ίδια ένταση και να ισορροπούν με την δροσερή του οξύτητα. Η επίγευση φρουτώδης και βοτανική.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ



8-max 12°C

ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΤΟ
ΚΕΛΑΡΙ



1-3 χρόνια

ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

Πουλερικά σχάρας, μαλάκια σχάρας, καλαμάρι γεμιστό με φέτα και πιπεριά, ριζότο με τριλογία σπαραγγιών, σπαγγέτι λαχανικών, τραγανά τηγανητά λαχανικά, τάρτες τυριών, δροσερές σαλάτες με αρωματικά βότανα, μαριναρισμένα ορεκτικά και ορεκτικά ασιατικής κουζίνας.

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 εκχύλιση για 9 ώρες στους 10°C.

Στατική απολάσπωση και ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (18 °C) σε μικρές ανοξείδωτες δεξαμενές. Ο αποζυμωμένος οίνος παραμένει με τις λάσπες του για τρεις μήνες με συχνές αναδεύσεις.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Bronze - DECANTER WORLD WINE AWARDS 2016

Silver - BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2013

Rated 'EXCELLENT' - WEIN-PLUS.EU (The European Wine Network)

Bronze - BALKANS INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2013

