



ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

σταφυλιών. Θέλοντας, για το Gris de Moschofilero, να πάρουμε το μέγιστο του ποικιλιακού αρώματος αποφασίσαμε δημιουργήσουμε ένα όχι και τόσο λευκό κρασί, δηλαδή ένα ΓΚΡΙ / GRIS κρασί χρησιμοποιώντας την τεχνική των “vin saignée”, δηλαδή των κρασιών από «μάτωμα».

Ένας επιλεγμένος αμπελώνας Μοσχοφίλερο, τρυγήθηκε μετά από συστηματική παρακολούθηση της ωρίμασης του στο μέγιστο του αρώματος του σε τελάρα των 20 κιλών. Παραμονή του σταφυλιού σε ψύξη για 24 ώρες και ακολούθως ο πολτός γλεύκους και στεμφύλων οδηγήθηκε σε δεξαμενή, αφαιρέθηκε άμεσα το 50% του γλεύκους (πρώτο «μάτωμα») για άλλη παραγωγή και το υπόλοιπο γλεύκος παρέμεινε σε επαφή με τα στέμφυλα στους 6°C για 8 ώρες. Μετά το πέρας της εκχύλισης ακολούθησε ένα δεύτερο «μάτωμα», αφαίρεση, δηλαδή, και της υπόλοιπης ποσότητας γλεύκους που υπήρχε στη δεξαμενή χωρίς καθόλου πίεση. Το γλεύκος αυτό ζυμώθηκε στους 12 - 14°C και εμφιαλώθηκε γρήγορα σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Αρμονία γεύσεων

Ένα μοντέρνο λευκό κρασί προερχόμενο από μια «παραδοσιακή» μέθοδο οινοποίησης. Έντονο και πλούσιο, απόλυτα τυπικό άρωμα από τριαντάφυλλο, ροδόνηρο, λευκή σοκολάτα, βαλσαμόχορτο, μελισσόχορτο, και λευκόσαρκα φρούτα ενώ στο στόμα παρουσιάζεται πολύ γεμάτο, εξαιρετικά γευστικό με πολύ δροσερή οξύτητα. Απολαύστε το στους 12°C.

