



77 κιβώτια/παλέτα



Περιγραφή

Η ορεινή Μαλαγουζιά είναι ένα λευκό κρασί δημιουργημένο με άποψη. Ένα κρασί με έντονη την τυπικότητα της Μαλαγουζιάς και την έκφραση του terroir της περιοχής του. Η προέλευσή του από τους ορεινούς αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιαλείας και η καθαρότητα του κλώνου της Μαλαγουζιάς, του χάρισε μια πλούσια αρωματική έκφραση και μια κρυστάλλινη οξύτητα η οποία έκανε το σταφύλι να είναι ιδανικό για την δημιουργία ενός ποιοτικού μοντέρνου λευκού κρασιού.

Οινοποίηση

Προσεκτική επιλογή των σταφυλιών της Μαλαγουζιάς ώστε να έρθει στο οινοποιείο στην ιδανική κατάσταση ωριμότητας και υγιεινής. Τρύγος σε μικρά τελάρα μέχρι 20 κιλά. Προζυμωτική εκχύλιση για 36 ώρες σε θερμοκρασία 8°C και μετά πίεση και παραλαβή του μούστου ελεύθερης ροής. Ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες όχι ανώτερες των 15°C. Παραμονή με τις ελαφριές οινολάσπες για περίπου 2 μήνες. Εμφιαλώνεται φρέσκια σε ατμόσφαιρα αδρανούς αερίου.

Προσωπικότητα

Ένα μοντέρνο λευκό κρασί με πλούσιο άρωμα από βότανα της ελληνικής φύσης, εσπεριδοειδή και εξωτικά φρούτα. Μεστό και σύνθετο στο στόμα, με δροσερή οξύτητα που συνοδεύει ιδανικά ψάρια, λευκά κρέατα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες και ασιατική κουζίνα.

Περιεχόμενο: 750ml



6 φιάλες/κιβώτιο



77 κιβώτια/παλέτα