



ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

10³

Επιλεγμένη Ορεινή ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Περιοχή καλλιέργειας

Οι ορεινοί αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιάλειας στην Ανατολική Αχαΐα.

Ποικιλία

Η Μαλαγουζιά των Πλαγιών της Αιγιάλειας

Εσοδεία

2020

Βραβεύσεις

Grand Gold Medal in Frankfurt International Trophy (2019)

Wine Advocate by Robert Parker 90/100 (2019 vintage)

Gold Medal in Frankfurt International Trophy (2018)

Silver Medal in Mundus Vini (2018)

Bronze Medal in Thessaloniki International Wine Competition (2018)

Περιγραφή

Το 10³ Μαλαγουζιά είναι ένα διαφορετικό λευκό κρασί δημιουργημένο με άποψη. Ένα κρασί με έντονη την τυπικότητα της Μαλαγουζιάς και την έκφραση του terroir της περιοχής του. Η προέλευση του από τους ορεινούς αμπελώνες των Πλαγιών της Αιγιάλειας 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. Η οινοποίηση του βασισμένη στην επαφή των στεμφύλων με τον χυμό σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες και για μεγάλο χρονικό



διάστημα (36 ώρες) καθώς και η αξιοποίηση της λεπτής οινολάσπης του χάρισε αρωματική πολυπλοκότητα και διάρκεια καθώς και μεστή, απολαυστική γεύση.



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.

Αρμονία γεύσεων

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.

