

Εκλεκτοί Ποικιλιακοί Οίνοι

Ζέφυρος

Ποικιλιακός Οίνος, Λευκός Ξηρός



Ποικιλία: 70% Ροδίτης, 30% Ugni blanc

Αμπελώνες: Από επιλεγμένα παλιά αμπελοτόπια με χαμηλές αποδόσεις που αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας

Έδαφος: Αμμοπηλώδες και ελαφρά επικλινές

Μικροκλίμα: Οι χαμηλές θερμοκρασίες και οι ικανοποιητικές βροχοπτώσεις του χειμώνα δίνουν τη σειρά τους στις ήπιες δροσερές καλοκαιρινές νύχτες, επιτρέποντας τη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών και την παραγωγή εξαιρετικά ισορροπημένων οίνων.

Τρύγος : 15 έως 30 Σεπτεμβρίου

Οινοποίηση: Τα σταφύλια συλλέγονται με τα χέρια και μεταφέρονται προσεχτικά σε μικρά καλάθια. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και αλκοολική ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες για την διατήρηση των φρέσκων αρωμάτων.

Μέσος όρος Παραγωγής

Σε φιάλες : 12.000 φιάλες

Οργανοληπτικά

Χαρακτηριστικά : Λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα, με πλούσια αρωματική παλέτα ώριμων φρούτων και νότες λουλουδιών, με ισορροπημένη και στρογγυλή γεύση.



8-10 °C



11.5% vol



187 ml e & 750 ml e