

# Εκλεκτοί Ποικιλιακοί Οίνοι

## Ρόδοινος

Ποικιλιακός Οίνος, Λευκός Ημίγλυκος



**Ποικιλία:** 100% Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

**Αμπελώνες:** Από επιλεγμένα αμπελοτόπια με χαμηλές αποδόσεις που αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά της 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 :** 10 έως 30 Σεπτεμβρίου

**Οινοποίηση:** Τα σταφύλια συλλέγονται με τα χέρια και μεταφέρονται προσεκτικά σε μικρά καλάθια. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και γρήγορη απομάκρυνση του πρόρωγου γλεύκους για την αποφυγή του χρώματος (τεχνική Blanc de noir). Αλκοολική ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενες χαμηλές θερμοκρασίες για την διατήρηση των φρέσκων αρωμάτων.

**Μέσος όρος Παραγωγής**

Σε φιάλες : 25.000 φιάλες

**Οργανοληπτικά**

**Χαρακτηριστικά :** Εκρηκτικά αρώματα τριαντάφυλλου και ρόδων, ευγενικό άγγιγμα των σακχάρων και ισορροπημένο στη γεύση με μακρύ τελείωμα που ολοκληρώνει το εκπληκτικό σύνολο.

**Γευστικοί συνδυασμοί :** Συνοδεύει σαλάτες, ποικιλίες μαλακών τυριών , φρούτα αλλά και πιάτα με λευκές σάλτσες.



10-12 °C



11.5% vol



187 ml e & 750 ml e