



EST. 1895

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

η μαγεία του κρασιού

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΣΓΛΥΚΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

MERLOT



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενες με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση επέρχεται διαύγαση και φιλτράρισμα.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Φρουτώδες, με τριανταφυλλί χρώμα με ανοιχτές ανταύγειες και αρώματα που θυμίζουν κόκκινα φρούτα και άνθη λουλουδιών. Γευστικά είναι μαλακό και γεμάτο, με ευχάριστη οξύτητα που εξισορροπεί την γλυκύτητα και αναδεικνύει την αρμονική γλυκιά επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Απολαύστε το δροσερό με ζυμαρικά, θαλασσινά, κοτόπουλο, φρέσκες σαλάτες και πίτσα.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

10-12 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΑΣΚΟΣ

3, 5, 10, 20 Lt



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
11.3 %Vol	5.2 gr/l (εκφράζεται ως τριμικό οξύ)	3.59	39 gr/l



*Κατά την διαδικασία παραγωγής του οίνου δεν χρησιμοποιείται γάλα, προϊόντα αβγού και οποιαδήποτε προϊόντα ζωικής προέλευσης

**Το κρασί δεν περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς ή συστατικά που να προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (EU 1829/2003 AND 1830/2003)



www.malamatina.com