



EST. 1895

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

η μαγεία του κρασιού

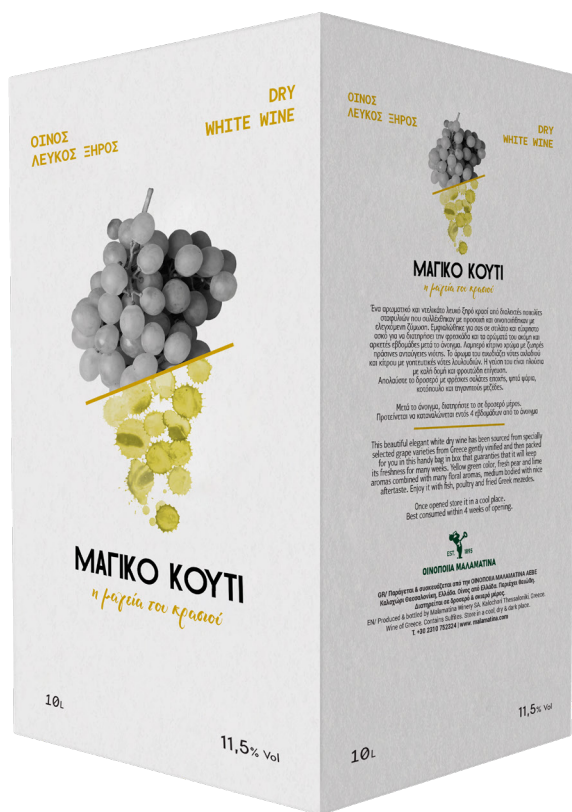
ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ, ΡΟΔΙΤΗΣ, ΜΟΣΧΑΤΟ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση επέρχεται διαύγηση και φιλτράρισμα.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αρωματικό και ντελικάτο, με λαμπερό κίτρινο χρώμα με ζωηρές πράσινες ανταύγειες νιότης. Το άρωμα του ευωδιάζει νότες αχλαδιού και κίτρου με νοητευτικές νότες λουλουδιών. Γευστικά είναι πλούσιο με καλή δομή και φρουτώδη επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Γευστικά συνδυάζεται άρτια με πιάτα μεσογειακής κουζίνας και τα ελληνικά μεζεδάκια παραδοσιακού χαρακτήρα.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΑΣΚΟΣ

3, 5, 10, 20 Lt



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
11.7 %Vol	5.4 gr/l (εκφράζεται ως τριγικό οξύ)	3.39	2.7 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