



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

2303 REZINE ROZÉ

LIMITED EDITION

PREMIUM ΡΕΤΣΙΝΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
GRENACHE ROUGE 100%



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση μέσα σε τιμεντένιες δεξαμενές ωοειδούς σχήματος και παραμονή στις οινολάσπες για τρεις μήνες.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Μια ιδιαίτερη ροζέ ρετσίνα με λαμπερό ροζ τριανταφυλλί χρώμα. Στη μύτη έρχονται ώριμο πετροκέρασο και framboise, νότες φυτικών αρωμάτων όπως φύλλα ντομάτας και χαμομήλι και πολύ διακριτικές νότες μαστίχας και δεντρολίβανου. Στο στόμα αναγνωρίζει κανείς βοτανικές νότες που προβάλλονται με μεγαλύτερη ένταση από αρώματα δυόσμου της φρέσκιας ρηθίνης πεύκου. Τα φρουτώδη και φυτικά αρώματα σε συνδυασμό με τη δροσιστική οξύτητα χαρίζουν ένα τελείωμα με φινέτσα και ελκυστικότητα.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύει άριστα θαλασσινά, οστρακοειδή και γαριδομακαρονάδες. Έρχεται σε απόλυτη ισορροπία με ψητό σολωμό καθώς επίσης και με κίτρινα και σκληρά τυριά.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Τέλη Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Τσιμέντινα αυγά για 3 μήνες

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12.2 %Vol	6.5 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.31	2 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