



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

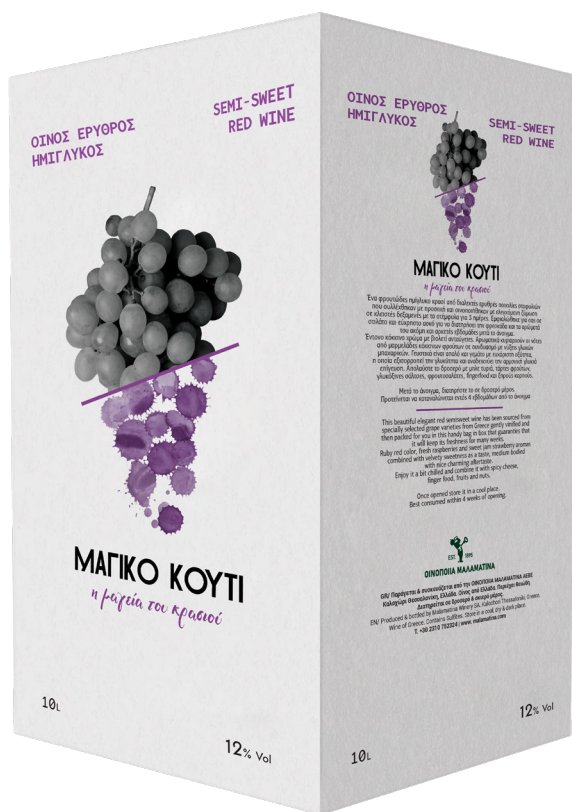
ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

η μαγεία του κρασιού

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
SYRAH, MERLOT, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Φρουτώδες, με έντονο κόκκινο χρώμα με βιολετί ανταύγειες και αρώματα από μαρμελάδες κόκκινων φρούτων με νύξεις γλυκών μπαχαρικών. Γευστικά είναι απαλό και γεμάτο, με ευχάριστη οξύτητα που εξισορροπεί την γλυκύτητα και αναδεικνύει την αρμονική γλυκιά επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύστε το με ψητά κρέατα, μαγειρευτά πιάτα με κόκκινες σάλτσες, πικάντικα και παλαιωμένα τυριά.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

10-12 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΑΣΚΟΣ

3, 5, 10, 20 Lt



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα & Τέλη Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΘΕΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12 %Vol	4.3 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.73	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