



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

## ΡΕΤΣΙΝΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

**ΡΕΤΣΙΝΑ**  
**ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ**  
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ



**ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**  
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ - MERLOT



### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Σε ανοξείδωτες δεξαμενές με αυτόχθονες ζύμες. Μετά τη ζύμωση ακολουθεί διαύγαση και φιλτράρισμα.



### ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Οι εκλεκτές ποικιλίες των σταφυλιών Σαββατιανό και Merlot δίνουν την ροζέ εκδοχή της αγαπημένης μας και αυθεντικής ρετσίνας Μαλαματίνα. Η προσθήκη μικρής ποσότητας από εξαιρετικής ποιότητας ρητίνης πεύκου κατά τη ζύμωση, δίνει τη χαρακτηριστική γεύση ρετσίνας και αναδύει τις ανθικές νότες, αφήνοντας ταυτόχρονα να απελευθερωθούν φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν κεράσι και βατόμουρο.



### ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύει άριστα λαδερά μεσογειακά πιάτα, τηγανιτά καλαμάρια και μπακαλιάρο σκορδαλιά καθώς επίσης και κάθε τυπικό ελληνικό μεζεδάκι



### ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



#### ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



#### ΦΙΑΛΗ

500 mL



#### ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου &  
Τέλος Αυγούστου



#### ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΘΕΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
11.7 %Vol	5.8 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.42	1.9 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