

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

CHARDONNAY 80%
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 20%



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χρυσοκίτρινο χρώμα, με πράσινες ανταύγιες. Στη μύτη αναδύουν φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινο μήλο, αχλάδι και ανθικά αρώματα γιασεμιού. Στο στόμα γίνονται αισθητά πράσινα φρούτα σε αρμονική ισορροπία με την οξύτητα και νότες φυτικότητας.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύει άριστα λευκά κρέατα, ψάρια τηγανητά και σχάρας. Μπορεί κανείς να το απολαύσει με μία ποικιλία σκληρών τυριών και αλλαντικών.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Αρχές Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12.75 %Vol	6.5 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.40	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)