

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

η μαγεία του κρασιού

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

MERLOT



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Σύνθετο και κομψό, με ζωηρό ρουμπινί χρώμα. Αρωματικά κυριαρχεί το ζουμερό φραγκοστάφυλο και η μαρμελάδα κεράσι, συνδυασμένα με έντονες νότες λουλουδιών. Γευστικά είναι πολύ ευχάριστο, με ωραία δομή και φρουτώδη επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Απολαύστε το δροσερό με ζυμαρικά, θαλασσινά, κοτόπουλο, φρέσκες σαλάτες και πίτσα.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΑΣΚΟΣ

3, 5, 10, 20 Lt



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12 %Vol	5.5 gr/l (εκφράζεται ως τριγικό οξύ)	3.57	2.8 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)