

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

η μαγεία του κρασιού

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ, ΡΟΔΙΤΗΣ, ΜΟΣΧΑΤΟ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αρωματικό και ντελικάτο, με λαμπερό κίτρινο χρώμα με ζωηρές πράσινες ανταύγειες νιότης. Το άρωμα του ευωδιάζει νότες αχλαδιού και κίτρου με γοητευτικές νότες λουλουδιών. Γευστικά είναι πλούσιο με καλή δομή και γλυκιά επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Απολαύστε το δροσερό με φρέσκες σαλάτες εποχής, ψητά ψάρια, κοτόπουλο και τηγανητούς μεζέδες.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

10-12 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΑΣΚΟΣ

3, 5, 10, 20 Lt



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
11 %Vol	5.1 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.49	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)