MALAMATINA WINERY
est. 1895

Τεσσερις Αγγελοι

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 60%
SAUVIGNON BLANC 40%

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

ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
Φωτεινό χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη αναδύουν αρώματα από γκρέιπφρουτ, lime και φρούτων του πάθους σε συνδυασμό με λευκά άνθη και διακριτική ορυκτότητα. Στο στόμα είανι δροσερό και κομψό, με ζωηρή οξύτητα και μακρά επίγευση.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:
Εξαιρετικός συνοδός για φρέσκα θαλασσινά, οστρακοειδή και ψητά ψάρια, καθώς και για ελαφριά πιάτα με πουλερικά. Συνδυάζεται ιδανικά με μεσογειακή κουζίνα, δροσερές σαλάτες, φρέσκα και κατσικίσια τυριά, ζυμαρικά με θαλασσινά, καθώς και πιάτα με λεμόνι και αρωματικά βότανα.

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:
7-10 °C

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΦΙΑΛΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ	ΩΡΙΜΑΣΗ
Ασωπία Τανάγρας	750 mL	Ασύρτικο τέλη Αυγούστου Sauvignon Blanc αρχές Αυγούστου	–

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
13 %Vol	6.5 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.40	2 gr/l

VEGAN

*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)