

Μαλαγουζιά



Μια από τις πιο αρωματικές ελληνικές λευκές ποικιλίες που καλλιεργείται στην Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα και παρουσιάζει σημαντική εξάπλωση τα τελευταία χρόνια. Δίνει ένα λευκό κρασί με απαλό κίτρινο χρώμα, μέτρια περιεκτικότητα σε οξέα και έντονο άρωμα λευκών λουλουδιών, ροδάκινου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών. Απολαμβάνεται ως απεριτίφ αλλά και ως συνοδευτικό στο τραπέζι.

Τύπος	Λευκός ξηρός οίνος
Ποικιλιακή σύνθεση	Μαλαγουζιά 100%
Περιοχή	Ανατολική Αττική
Κατηγορία	ΠΓΕ – Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη
Έδαφος	Κυρίως αργιλώδες με χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανικές ουσίες
Κλίμα	Εύκρατο μεσογειακό με μακρά ξηρά καλοκαίρια και σύντομους ήπιους χειμώνες
Έτος φύτευσης	2015
Πυκνότητα φύτευσης	3.500 κλήματα ανά εκτάριο
Διαμόρφωση	Γραμμικό σύστημα (VSP)
Απόδοση αμπελώνα	10.000kg ανά εκτάριο
Τρύγος	Με το χέρι στις αρχές Αυγούστου. Τα σταφύλια ψύχονται για 36 ώρες ώστε να διατηρήσουν τις έντονη γεύση και τα αρώματά τους.
Οινοποίηση	Προζυμωτική διαύγαση με στατική απολάσπωση στους 10°C. Ζύμωση ελεγχόμενης θερμοκρασίας σε ανοξείδωτες δεξαμενές (12°C). Σε επαφή με λεπτές οινολάσπες έως 2 μήνες. Αποθήκευση σε ανοξείδωτες δεξαμενές.
Χωρητικότητα φιάλης	750ml
Πώμα	Ανακυκλώσιμος φελλός
Αλκοολικός βαθμός	12% vol
Υπολειμματικά σάκχαρα	0,2 g/L
Ολική οξύτητα	6,03 g/L
pH	3,58 g/L
Γευστικά χαρακτηριστικά	Μέτριο σώμα, μέτρια οξύτητα, αρώματα λευκών λουλουδιών, βοτάνων, και ροδάκινου.
Αρμονία στο πιάτο	Συνοδεύει πουλερικά, φρέσκες σαλάτες, και θαλασσινά.