



ΟΝΟΜΑ	ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ SINGLE VINEYARD
ΤΡΥΓΟΣ	2018
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Οίνος λευκος ξηρος
ΕΝΔΕΙΞΗ	Π.Γ.Ε ΠΑΓΓΑΙΟ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ	Μαλαγουζιά
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	4 Μήνες σε ανοξειδωτη δεξαμενή με οινολάσπες
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	1-2 Έτη
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αμπελοτόπι Ασβεσταριά
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	κιβώτιο 6 φιαλών
ΑΛΚΟΟΛ	12,5% vol

» ● **FOOD PAIRING**

Δοκιμάστε το με θαλασσινά και ψάρια, όπως και με πάστα με λευκές σάλτσες.

Extra tip: σαρμαδάκια με κρέμα αυγολέμονο.

» ● **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Στους πρόποδες του όρους συμβόλου σε ένα λόφο με το όνομα ΑΣΒΕΣΤΑΡΙΑ, μπροστά στην θάλασσα με υψόμετρο 250 μέτρα μεγαλώνει η Μαλαγουζιά.

Φυτεύτηκε το 2015 σε επίπεδα λόγω της μεγάλης κλίσης του εδάφους. Ένα αμπέλι με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και ιδιαίτερο μικρο κλίμα με πολλούς ανέμους κατά την διάρκεια του καλοκαιριού, ορόσημο για την περιοχή αποτελεί πόλο έλξης για τους επισκέπτες του κτήματος μας.

» ● **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Κλασική λευκή οινοποίηση με επιλεγμένα στελέχοι ζυμών για την ποικιλία Μαλαγουζιά. Παραμονή σε ανοξειδωτη δεξαμενή με τις οινολάσπες για τουλάχιστον τρεις μήνες.

» ● **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Βαθύ λεμονί στο χρώμα, και ποιοτικά αρώματα κρέμας λεμονιού, lemon curd και λευκών λουλουδιών και μπαχαριών στην μύτη, με αφανές βοτανικό στίγμα.

Νόστιμο στο στόμα, με μπαχαρένιο κρεμώδες ανθικό φρούτο και ζωηρή οξύτητα η οποία ανιχνεύει βοτανικά και ορυκτά στοιχεία στον λιπαρό, προς γεμάτο όγκο, με πάνω από μέτρια, ορυκτή επίγευση, που έχει και ξύσμα λεμονιού με ανθικά και ελαφρά βοτανικά σημεία.