



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΜΑΕΣΤΡΟ ΛΕΥΚΟ ΗΜΙΞΗΡΟ



Τύπος Οίνου

Οίνος Λευκός Ημίξηρος Εσοδεία 2019
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αιγαίο Πέλαγος

Ποικιλία

60% Αθήρι – 40% Μοσχάτο Λευκό

Αμπελώνας

Περιοχή: Ημιορεινές περιοχές Έμπωνας και πρόποδες του Αταβύρου σε υψόμετρο 300 - 400μ. (Αθήρι), Φάνες, Κρητηνία Δυτ. Ρόδος (Μοσχάτο). Έδαφος: αργιλοαμμώδες και πετρώδες. Παραδοσιακοί αμπελώνες ηλικίας 20 – 30 ετών. Μέση θερμοκρασία 23-30 °C. Βροχοπτώσεις αρκετές Δεκέμβριο - Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση περίπου 900 κιλ/στρεμ.

Οινοποίηση

Αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτη δεξαμενή με ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C με επιλεγμένες ζύμες. Παραμονή για 3 μήνες με τις φίνες λάσπες.

Χαρακτηριστικά

Λευκοκίτρινο χρώμα με χρυσόξανthes ανταύγειες. Πολυσύνθετα αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων, τριαντάφυλλου και λευκών λουλουδιών. Φρουτώδες στόμα, δροσιστική οξύτητα και μακρά επίγευση τριαντάφυλλου.

Αρμονία

Συνοδεύει ιδανικά εξωτικές κουζίνες (κινέζικη, ινδική), τις γλυκόνες σπεσιαλιτέ και τα φρούτα.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών
Σε φιάλη 375ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,3
Ολική Οξύτητα (gr/lit) : 5,8
Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/lit) : 13 - 15
pH : 3,3
Πτητική οξύτητα (gr/lit σε οξικό οξύ) : < 0,5
Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/lit