



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

MUSCAT DE RHODES - ΜΟΣΧΑΤΟ ΡΟΔΟΥ



Τύπος Οίνου

Οίνος Λευκός Γλυκός Φυσικός Εσοδεία 2017
Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΡΟΔΟΣ

Ποικιλία

100% Μοσχάτο Λευκό – (Moscato Bianco/Trani Ιταλικός κλώνος)

Αμπελώνας

Έδαφος: πετρώδες. Περιοχή: Λεκάνη Κιμισσάλας σε υψόμετρο 200- 300μ. Αμπελώνας: Παραδοσιακός ηλικίας άνω των 50 ετών. Κλίμα: Μέση θερμοκρασία 23-30 °C με αρκετές βροχοπτώσεις τον Δεκέμβριο και τον Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση 600 με 700κιλ./στρεμ.

Οινοποίηση

Ολιγόωρη προζυμωτική κρυσεκχύλιση και στατική απολάσπωση με ψύξη. Αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή με ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C. Διακοπή της ζύμωσης με προσθήκη αλκοόλης οινικής προέλευσης και ψύξη, ώστε να παραμείνει η επιθυμητή ποσότητα φυσικών σακχάρων.

Χαρακτηριστικά

Χρυσοκίτρινο χρώμα. Μύτη με έντονα αρώματα μοσχάτου σταφυλιού, τριαντάφυλλου, λευκών λουλουδιών, μελιού και κηρήθρας. Γεμάτο στο στόμα γεύσεις που θυμίζουν γλυκό του κουταλιού νεράντζι, τριαντάφυλλο, σταφίδα και κηρήθρα. Τα σάκχαρα ισορροπούν όμορφα με την οξύτητα και η επίγευση μακριά και ευχάριστη.

Αρμονία

Ένας εξαιρετικός οίνος που μπορεί να σταθεί μόνος του ή να συνοδεύσει γλυκά ταψιού, τυριά, φρούτα, τάρτες φρούτων, παγωτό.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 14,5

Ολική Οξύτητα (gr/ltr) : 5,5 – 5,7

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/ltr) : 115 - 120

pH : 3,2 – 3,3

Πτηκική οξύτητα (gr/ltr σε οξικό οξύ) : < 0,3

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/ltr