



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

# ΡΑΘΟΣ ΠΑΘΟΣ ΛΕΥΚΟ ΞΗΡΟ



## Τύπος Οίνου

Οίνος Λευκός Ξηρός - Εσοδεία 2019  
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

## Ποικιλία

60% Chardonnay – 40% Μοσχάτο Λευκό

## Αμπελώνας

Έδαφος: Πετρώδες - Αμμοαργιλώδες. Περιοχή: Έμπωνας σε υψόμετρο 300 – 500 μ. Υποστυλωμένος αμπελώνας ηλικίας 10-15 ετών. Μέση θερμοκρασία 23-30 °C. Βροχοπτώσεις αρκετές Δεκέμβριο Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση 700 με 850 κιλ./στρεμ.

## Οινοποίηση

Μικρής διάρκειας προζυμωτική κρυσταλλοποίηση και στατική απολάσπωση με ψύξη. Αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή με ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C. Παραμονή για 3 μήνες με τις φίνες λάσπες.

## Χαρακτηριστικά

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Στη μύτη συνδυάζονται τα αρώματα ροδάκινου, ανανά, μήλου και εσπεριδοειδών του Chardonnay με το τριαντάφυλλο και τα λευκά άνθη του Μοσχάτου. Γεμάτο λιπαρό στόμα με κυρίαρχες τις γεύσεις κίτρινου μήλου, ανανά, star fruit, και βουτύρου (όσο παλαιώνει). Μέση οξύτητα και μακρά επίγευση.

## Αρμονία

Θαλασσινά, ψητό ψάρι, λευκό κρέας, σαλάτες και μέτριας έντασης τυριά.

## Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

## Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 13,0

Ολική Οξύτητα (gr/l) : 5,2 – 5,5

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/l) : < 2,5

pH : 3,4

Πτητική οξύτητα (gr/l σε οξικό οξύ) : < 0,4

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/l