



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

SELECTIONS



Τύπος Οίνου

Οίνος Λευκός Ξηρός - Εσοδεία 2019
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

Ποικιλία

60% Μαλαγουζιά - 40% Sauvignon Blanc

Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες. Περιοχή: Φάνες (παραθαλάσσιοι αμπελώνες). Υποστυλωμένος αμπελώνας ηλικίας 10-15 ετών. Μέση θερμοκρασία 23-30 °C Βροχοπτώσεις αρκετές Δεκέμβριο Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση 700 με 850 κιλ./στρεμ.

Οινοποίηση

Ολιγόωρη 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

Έντονο κιτρινοπράσινο χρώμα. Ισορροπημένος συνδυασμός του έντονα ανθώδη και φρουτώδη χαρακτήρα της Μαλαγουζιάς με τα βοτανικά αρώματα του Sauvignon Blanc. Στη μύτη κυριαρχούν τα λευκά άνθη, τα εσπεριδοειδή, το γρασίδι και το χαμομήλι. Γεμάτο στόμα με αρκετή λιπαρότητα και γεύσεις ροδάκινου, ανανά και τροπικών φρούτων. Απολαυστικό με ζωρή οξύτητα και μακρά επίγευση.

Αρμονία

Θαλασσινά, ψητό ψάρι, λευκό κρέας, σαλάτες και απαλά τυριά.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,8
Ολική Οξύτητα (gr/l) : 5,3 – 5,5
Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/l) : < 2,5
pH : 3,3
Πτητική οξύτητα (gr/l σε οξικό οξύ) : < 0,4
Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/l