



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΜΑΕΣΤΡΟ ΛΕΥΚΟ ΞΗΡΟ



Τύπος Οίνου

Οίνος Λευκός Ξηρός - Τρύγος 2019
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αιγαίο Πέλαγος

Ποικιλία

50% Sauvignon Blanc – 50% Αθήρι

Αμπελώνας

Περιοχή: Το Αθήρι προέρχεται από τις ημιορεινές περιοχές Έμπωνας, Σιαννών και Μονολίθου σε υψόμετρο 300- 500μ. και το Sauvignon Blanc παραθαλάσσιους αμπελώνες στην περιοχή των Φανών. Έδαφος: αργιλοαμμώδες και πετρώδες. Παραδοσιακοί αμπελώνες ηλικίας 15 – 30 ετών. Μέση θερμοκρασία 23-30 °C. Βροχοπτώσεις αρκετές Δεκέμβριο - Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση 700 με 900 κιλ/στρεμ.

Οινοποίηση

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

Χαρακτηριστικά

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων και διακριτικά βοτανικά αρώματα. Φρέσκο, ζωηρό φρουτώδες στόμα με δροσιστική οξύτητα και επίγευση εσπεριδοειδών.

Αρμονία

Ψητό ψάρι, κοτόπουλο και ελαφρά πιάτα λαχανικών.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών
Σε φιάλη 375ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών
Σε φιάλη 187ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,5
Ολική Οξύτητα (gr/lit) : 5,5 – 5,7
Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/lit) : < 2,5
pH : 3,3
Πτηκική οξύτητα (gr/lit σε οξικό οξύ) : < 0,5
Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/lit