



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

MOSCATO DOUX



Τύπος Οίνου

Αφρώδης Οίνος Λευκός Γλυκός Αρωματικού Τύπου.

Méthode Charmât

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησα

Ποικιλία

100% Μοσχάτο Λευκό

Αμπελώνας

Έδαφος: πετρώδες. Περιοχή: Ορεινές σε υψόμετρο 400- 500μ., της Ρόδου. Αμπελώνας: Παραδοσιακός επικλινής, ηλικίας 15 – 20 ετών. Μικροκλίμα: Μέση θερμοκρασία 25 – 30 °C με αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση: 800 με 900 κιλά/στρέμμα.

Οινοποίηση

Στατική απολάσπωση του μούστου με ψύξη. Πρώτη αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C και επιλεγμένες ζύμες. Επιλογή και αναμίξεις για την δημιουργία του οίνου βάσης. Δεύτερη ζύμωση στη δεξαμενή.

Χαρακτηριστικά

Λαμπερό, διάφανο, λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη επικρατούν αρώματα τριαντάφυλλου, εσπεριδοειδών με ελαφρές νύξεις λευκών λουλουδιών. Στόμα γλυκό, γεμάτο με λεπτές δροσιστικές φυσαλίδες και έντονη γεύση σταφυλιού, τριαντάφυλλου και εσπεριδοειδών. Δροσιστική οξύτητα και ιδιαίτερα μακρά λουλουδένια επίγευση.

Αρμονία

Εξαιρετική επιλογή ως απεριτίφ. Ιδανικός συνοδός κίτρινων τυριών, κρεμώδη γλυκίσματα, φρούτων και φρουτοσαλάτας .

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Σε φιάλη 200ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 7 - 7,5

Ολική Οξύτητα (gr/ltr) : 5,8 – 6

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/ltr) : 90 - 95

pH : 3,2 – 3,3

Πίεση (bar) : 5 – 5,2

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

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/ltr