

MAGIC VAN



BARAFAKAS
WINERY

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



ΜΟΣΧΟΥΔΙ - CHARDONNAY

ΧΩΡΑ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗ
ΣΟΔΕΙΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΕΛΛΑΔΑ
NEMEA
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
2023
ΔΕΞΑΜΕΝΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οινοποίηση της κάθε ποικιλίας λαμβάνει χώρα ξεχωριστά σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 15-17°C. Η ζύμωση ολοκληρώνεται μετά το πέρας 15 ημερών περίπου. Ακολουθούν μεταζυμωτικές ενέργειες με περιοδική αιώρηση οινολασπών για περίπου 2 μήνες οπότε και δημιουργείται το τελικό χαρμάνι.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Πλούσια παλέτα από αρώματα λευκών λουλουδιών, βερίκοκο και μοσχολέμονο. Στο στόμα ελαφρώς λιπαρό, φρουτώδες με ανθικές νότες και ισορροπημένη οξύτητα.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με ζυμαρικά με ελαφριές λευκές σάλτσες, άπαχα ψάρια και πουλερικά με διάφορα λαχανικά, πράσινες σαλάτες.

Σερβίρεται στους 8-10°C.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	12.5%	v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	2,1	g/L
Ολική Οξύτητα	4,8	g/L
pH	3,25	

