

ΥΦΟΣ



BARAFAKAS
WINERY

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ 50% - ΜΑΛΒΑΖΙΑ 50%

ΧΩΡΑ

ΕΛΛΑΔΑ

ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΝΕΜΕΑ

ΕΝΔΕΙΞΗ

ΠΟΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΣΟΔΕΙΑ

2023

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

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. Αμέσως μετά ακολουθούν μεταζυμωτικές ενέργειες με περιοδική αιώρηση οινολασπών για περίπου 2 μήνες οπότε και δημιουργείται το τελικό χαρμάνι και ξεκινούν οι διεργασίες για την προετοιμασία εμφιάλωσης.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Πλούσια παλέτα από αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων. Στο στόμα αναδεικνύει φινέτσα με δροσερή και τραγανή οξύτητα, κιτρώδη αρώματα και φρουτώδη επίγευση.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με πράσινες σαλάτες, ψάρια & θαλασσινά, καρπάτσιο, ζυμαρικά με θαλασσινά, ελαφρώς πικάντικα πιάτα και πλατό τυριών.

Σερβίρετε στους 12-14°C.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	12.5%	v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	0.83	g/L
Ολική Οξύτητα	5.1	g/L
Ph	3.32	

