

ΝΕΡΑΙΔΕΣ



BARAFAKAS
WINERY

ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ- ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ



ΑΣΥΡΤΙΚΟ-ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ-ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

ΧΩΡΑ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗ
ΣΟΔΕΙΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΕΛΛΑΔΑ
ΝΕΜΕΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
2023
ΔΕΞΑΜΕΝΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οινοποίηση της κάθε ποικιλίας λαμβάνει χώρα ξεχωριστά σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 15-16°C. Οι ζυμώσεις διακόπτονται με ψύξη του ζυμούμενου γλεύκους, αφήνοντας υπολειπόμενα σάκχαρα στον οίνο. Αμέσως μετά πραγματοποιείται το χαρμάνι των Νεράιδων και ακολουθούν μεταζυμωτικές ενέργειες με περιοδική αιώρηση οινολασπών για περίπου 1 μήνα οπότε 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 δροσερές σαλάτες, ασιατική κουζίνα και πλατό ελαφριών τυριών. Επίσης, συνδυάζεται με φρούτα και ελαφρά γλυκά. Σερβίρετε στους 8-10°C.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	11% v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	18.6 g/L
Ολική Οξύτητα	4.5 g/L
pH	3.29

