



# VEGORITIS

WINERY



## RIESLING 2019 100%

### ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 13,20 %
Πτητική οξύτητα	: 0,22 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 5,90 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,14
Σάκχαρα	: 1,7 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι .

<b><u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u></b> :	RIESLING ΒΕΓΟΡΙΤΙΣ / RIESLING VEGORITIS
<b><u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u></b> :	ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / WEISS TROCKEN WEIN
<b><u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ</u></b> :	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΦΛΩΡΙΝΑ GESCHUTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE FLORINA

**ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ:** Από ιδιόκτητο αμπελώνα 1,5 εκτάριο απόλυτα ελεγχόμενο για την σωστή ανάπτυξη και διαχείριση των ισορροπιών του καρπού που θα μας δώσει σε σχέση με το μικρόκλιμα της κάθε περιοχής κάθε χρονιά . Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια και τις περισσότερες χρονιές στις 5-10 Σεπτεμβρίου , η αποδόσεις τις περισσότερες φορές δεν ξεπερνούν τα 8000 κιλά / εκτάριο και είναι από το κτήμα της περιοχής του Αετού .

**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Στην οινοποίηση εφαρμόζεται προ ζυμωτική εκχύλιση στους 8 °C σε όλη την ποσότητα για 8 με 10 ώρες και συνεχίζουμε στο πνευματικό πιεστήριο για απομάκρυνση της φλούδας . Στόχος αυτής της τεχνικής είναι να ευνοηθεί το πέρασμα όσο το δυνατόν περισσότερων πρόσδρομων αρωματικών ενώσεων από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος . Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 14-18 C και λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία ώστε να κοπεί η ζύμωση για να μείνουν τα 14 gr / lit ζάχαρα υπολειμματικά .

**ΩΡΙΜΑΝΣΗ:** Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης το κρασί θα παραμείνει στην δεξαμενή με τις ψιλές οινολάσπες του για 3 τρεις μήνες , στην συνέχεια αφού εμφιαλωθούν θα παραμείνουν 1-2 μήνες στην φιάλη πριν βγουν στην αγορά.

**ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ:** μέχρι και 3 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:** Ένα κρασί που προδίδει τη γλυκιά επίγευσή του από τα γλυκά αρώματα ροδοπέταλων και εξωτικών λίτσι που αναδεικνύονται στη μύτη. Στόμα γεμάτο και τραγανό με ισορροπία μεταξύ της οξύτητας και των υπολειμματικών ζαχάρων χαρίζοντας του μια μακριά επίγευση . Συνδυάζει άψογα κινέζικη κουζίνα, σοταρισμένο χοιρινό με δαμάσκηνο, караβίδες, τυριά όπως παρμεζάνα, γραβιέρα, αλλά και γλυκά όπως Pannacotta. Πίνεται δροσερό στους 8-12°C.

