



TETRAMYTHOS

Αμπελουργική-Οινοποιητική ΕΠΕ
Άνω Διακοπτό, 250 03 GR
Τηλ.: +30 26910 97 500
email : info@tetramythoswines.com
www.tetramythoswines.com

TETRAMYTHOS

Vinegrowing & Winemaking Ltd
Ano Diakopto, 250 03 GR, Greece
Τηλ.: +30 26910 97 500
email : info@tetramythoswines.com
www.tetramythoswines.com

Τετράμυθος Μηλιά λευκή

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Αχαΐα»

Λευκός Ξηρός, βιολογικός οίνος

Οι αμπελώνες 8 στρεμμάτων βρίσκονται στην ορεινή Αιγιάλεια, καλλιεργούνται βιολογικά σε πλαγιές με βόρειο προσανατολισμό σε υψόμετρο 1050 μέτρων, επωφελούμενοι από την θαλάσσια αύρα του Κορινθιακού. Είναι μορφωμένοι σε κύπελλα, ηλικίας 19 ετών, σε ασβεστολιθικά εδάφη, διατηρώντας χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και χαρακτηριστική υψηλή οξύτητα. Η συγκομιδή ξεκινά μέσα Σεπτέμβρη, η οινοποίηση είναι ήπιας παρέμβασης, με χαμηλά θειώδη και χρήση μόνο του πρόρωγου. Προζυμωτική κρυσταλλική για 18 ώρες στους 4 °C, ακολουθεί αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση στους 14-16 °C σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Στο τελικό στάδιο της αλκοολικής ζύμωσης, γίνεται μεταφορά σε δρύινη δεξαμενή foudre, όπου ακολουθεί αυθόρμητη μηλογαλακτική ζύμωση, φυσική σταθεροποίηση και ωρίμανση του κρασιού μαζί με φίνες οινολάσπες 4-5 μηνών.

Χρυσοκίτρινο χρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών, λίτσις, βανίλιας και βασιλικού. Γεμάτο στόμα, με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει καπνιστά ψάρια, λευκά κρέατα, κίτρινα τυριά και πιάτα κινέζικης κουζίνας. Σερβίρεται στους 10°C. Αξιόλογο δυναμικό παλαίωσης.
(13% vol.)

