

ALBARIÑO

Ο Ι Ν Ο Σ Λ Ε Υ Κ Ο Σ Ξ Η Ρ Ο Σ

Ποικιλιακός Οίνος Πελοποννήσου



Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 2 0

Π ρ ο ὶ ὄ ν ο λ ο κ λ η ρ ω μ ῆ ν η ς κ α λ λ ι ἑ ρ γ ε ι α ς

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 00, Ελλάς
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Ποικιλιακή σύνθεση:

100% Albariño

Τόπος παραγωγής:

Η ποικιλία Albariño εισήχθη για πρώτη φορά στην Ελλάδα το έτος 2009 από το Κτήμα Μερκούρη, όπου και καλλιεργείται αποκλειστικά μέχρι σήμερα στους αμπελώνες του στο Κορακοχώρι Ηλείας.

Μέθοδος παραγωγής:

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιώντας επιλεγμένες ζύμες.

Παραγωγή 2020:

1.500 φιάλες

Χρώμα:

Κρυστάλλινο κτρινοπράσινο με χρυσαφίς ανταύγειες

Αρώματα:

Πλούσια και σύνθετα αρώματα τροπικών φρούτων, αχλαδιού και μήλου με βοτανικές νότες και ίχνη ευκαλύπτου.

Αρμονικά εδέσματα:

Θαλασσινά, ζυμαρικά, σκληρά και μαλακά τυριά, λευκά κρέατα και φρούτα. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12° C

Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.
pH : 2,90
Ολική οξύτητα : 7,0 g/l
Σάκχαρα : 2,5 g/l

Διάρκεια ωρίμανσης:

—

Δυνατότητα παλαίωσης:

1-2 χρόνια

Πρόσφατες διακρίσεις:

—

Οργανισμός πιστοποίησης:

Q-CERT GLOBAL G.A.P.

Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

—