



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 Ρετσίνα

Ονομασία κατά Παράδοση (Non-vintage)

Λευκός Ξηρός, βιολογικός οίνος

Η Ρετσίνα Τετράμυθος παράγεται από επιλεγμένους Ροδίτες, ηλικίας άνω των 25 ετών μορφωμένους σε κύπελλα χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων. Καλλιεργούνται βιολογικά σε πλαγιές με βόρειο προσανατολισμό και υψόμετρα 600-850 μέτρων, σε ασβεστολιθικά εδάφη. Ακολουθεί ήπια οινοποίηση, με αυθόρμητη και μακρά αλκοολική ζύμωση σε πλήνους αμφορείς με χαμηλή προσθήκη φυσικής ρητίνης. Η ρητίνη συλλέγεται από πεύκα που βρίσκονται στην άκρη του αμπελοτεμαχίου και προστίθεται στην αρχή της ζύμωσης, ενώ το κρασί παραμένει για 2 μήνες πάνω στις οινολάσπες, μετά το τέλος αυτής.

Διακριτικά αρώματα ρετσινιού με φόντο τον ποικιλιακό χαρακτήρα του Ροδίτη, συνδυάζοντας λεμονάτα αρώματα εσπεριδοειδών, κίτρου και νύξεων από λευκά άνθη. Δροσιστική οξύτητα στο στόμα, κομψότητα και γευστική ισορροπία ανάμεσα στο φρουτώδη και βοτανικό χαρακτήρα. Συνοδεύει ιδανικά οστρακοειδή, sushi, τηγανητά ψάρια και παραδοσιακούς μεζέδες της ελληνικής κουζίνας. Δυνατότητα παλαίωσης 10 έτη. Σερβίρεται στους 8-10°C.

(11% vol.)

