



ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Γευστική περιγραφή

Λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Χαρακτήρας άγουρου βερίκοκου, λευκών λουλουδιών και βασιλικού με ήπιες νότες φρυγανισμένου ψωμιού στη μύτη. Το στόμα φινετσάτο και κρεμώδες αφήνοντας διακριτική φρεσκάδα και φρουτώδη επίγευση.

Στο Οινοποιείο

Προζυμωτική εκχύλιση για 3 ώρες περίπου. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές, από επιλεγμένες ζύμες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Μέρος του μούστου ζυμώνει σε καινούρια δρύινα βαρέλια και ωριμάζει σε αυτά για 5 περίπου μήνες. Παραμονή με τις λεπτές λάσπες για 4 με 5 εβδομάδες με ήπια ανάδευση.

Δυναμικό παλαιώσης

Έτοιμο για κατανάλωση την τρέχουσα χρονιά.

Ποικιλιακή Σύνθεση

Μαλαγουζιά 100%

MEGA SPILEO MALAGOUSIA

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Tasting Notes

Yellow green color, aromas of exotic fruits. Light body, aromatic and refreshing on the palate. Ideally with fried fishes and white soft cheeses. Served at 12-14 °C.

Cellar

Pre-fermentation extraction for about 3 hours. Followed by static settling and alcoholic fermentation in stainless steel tanks with selected yeasts, at low temperatures. Part of the must is fermented in new oak barrels and matured in them for about 5 months. Staying with the lees for 4-5 weeks with gentle stirring.

Ageing Potential

Ready for drinking this year.

Varietal Composition

Malagousia 100%

MEGA SPILEO MALAGOUSIA

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Der Charakter

Die Malagousia ist eine der edelsten, aromareichsten Rebsorten Griechenlands, mit einer goldenen Farbe, die im Licht grüngelbe Nuancen entfaltet. Aromen von unreifen Früchten kreieren eine beeindruckende Komposition, wobei helle Pfirsiche die Hauptnote geben und die Frische von grünem Tee und Basilikum die Perfektion zur Vollendung bringt. Sehr lebendig, aber gleichzeitig gut ausgewogen im Mund, erfrischend mit einer angenehmen Säure. In Begleitung von Fischgerichten ein Garant für besonderen Genuss.

Im Keller

Vor-Gärung auf der Maische für ca. 3 Stunden. Danach folgen Abstich des Mostes und alkoholische Gärung in Edelstahltanks aus ausgewählten Hefen bei niedrigen Temperaturen. Ein Teil des Mostes gärt in neuen Eichenholzfässern und reift dort ca. 5 Monate. Der Wein bleibt auf feiner Hefe für ca. 4-5 Wochen mit sanftem Rühren.

Lagerfähigkeit

Beste Genuss im laufenden Jahr.

Rebsorten

Malagousia 100%

CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

