



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

SAMOS VIN DOUX

Ποικιλιακή σύνθεση

Μοσχάτο Άσπρο 100%.

Κατηγορία, προέλευση

Γλυκός λευκός οίνος, ΠΟΠ Σάμος

Αμπελώνας

Ορεινά αμπέλια διαμορφωμένα σε κοντά κύπελα. Τρύγος στα τέλη Αυγούστου.

Οινοποίηση

Προσεκτική παραλαβή και μεταχείριση των σταφυλιών. Παραμονή των στέμφυλων με το γλεύκος για 4 ώρες. Παραλαβή του γλεύκους σε πνευματικό πιεστήριο. Προσθήκη οινοπνεύματος ώστε να μην ξεκινήσει αλκοολική ζύμωση.

Ο χαρακτήρας

Χρυσοκίτρινο χρώμα. Έντονος αρωματικός χαρακτήρας εξωτικών φρούτων, πράσινου τσαγιού ανθών, κομπόστας κίτρινων φρούτων. Γευστικά είναι γλυκό, ζεστό με επαρκή οξύτητα ώστε να φρεσκάρει τον ουρανίσκο. Τονισμένη και πολύπλοκη επίγευση. Συνοδεύει φρουτοσαλάτες, επιδόρπια, ή κοντράρεται κομψά με αλμυρές γεύσεις (τυροσαλάτες...).

SAMOS VIN DOUX

Grape varieties

Moschato Aspro 100%.

Type

Sweet white wine, PDO Samos.

Vineyard

Short bush trailed vineyards in high altitude in Samos. Harvest mostly end of August.

Vinification

Gentle handling of the grapes.

Skin contact during 4 hours. Alcohol is added to the produced must so the grape's sugar remain to the final product.

Characteristics

Golden-yellow color. Exotic fruits, green tea and flowers in the nose with hints of canned fruits. Fully aromatic, sweet and warm in the mouth with adequate acidity refreshing the palate. Food pairings: Fruits salad, various desserts, or salty dishes.

SAMOS VIN DOUX

Rebsorten

Moschato Aspro 100%.

Typ

Weißer Likörwein, gU Samos

Anbaugebiet

Weinberge in den Höhenlagen von Samos. Weinlese Ende August.

Vinifikation

Die Trauben werden sorgfältig empfangen und behandelt. Hautkontakt für 4 Stunden. Der Most wird in eine Pneumatikpresse gegeben. Traubenalkohol wird zugesetzt, damit die alkoholische Gärung verhindert wird.

Charakter

Goldgelbe Farbe. Intensiver aromatischer Charakter von exotischen Früchten, grünem Tee, Blumen und Kompott aus gelben Früchten. Süß und warm im Mund mit genug Säure, erfrischend am Gaumen. Intensiver und komplexer Nachgeschmack. Speiseempfehlung: Obstsalat, Desserts, sowie salzige Gerichte.

