



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

DEUS ΛΕΥΚΟΣ

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Ποικιλιακή σύνθεση

Μοσχάτο 100%

Τύπος

Όινος φυσικός ημιαφρώδης,
ημίγλυκος λευκός

Αμπελώνες

Ορεινή Αχαΐα υψόμετρο 450 - 750 μ.

Οινοποίηση

Προσεκτική παραλαβή και μεταχείριση των σταφυλιών. Στατική απολάσπωση μετά από 48 ώρες. Αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένες ζύμες, σε χαμηλές θερμοκρασίες σε κλειστές δεξαμενές. Όταν επιτευχθεί η κατάλληλη ισορροπία, η αλκοολική ζύμωση διακόπτεται με έντονη ψύξη.

Ο χαρακτήρας

Λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες καλής έντασης αρώματα πράσινου μήλου, λευκόσαρκου ροδάκινου, λίτσι. Γευστικά επιτυγχάνεται μοναδική ισορροπία μεταξύ της γλυκιάς αίσθησης (των σακχάρων του σταφυλιού) και της λεπτής πέρλας διοξειδίου (που παράγεται από την αλκοολική ζύμωση). Το άρωμα στόματος είναι επίσης έντονο και φρουτώδες αφήνοντας τη θέση του σε αίσθηση φρεσκάδας. Μπορεί να καταναλωθεί ως επιδόρπιο μόνο του, να συνοδεύσει φρουτοσαλάτες ή γλυκά κρεμώδη (χωρίς σοκολάτα).

DEUS WHITE

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Varieties

Moschato 100%

Type

Natural semi-sparkling,
semi-sweet white wine

Vineyards

Mountains of Achaia altitude 450 - 750m

Vinification

The grapes are carefully gathered and handled. Static debourbage after 48 hours. Alcoholic fermentation with selected yeasts at low temperatures in sealed tanks. When the right balance is achieved, alcoholic fermentation is interrupted by intense cooling.

The character

Pale yellow colour with greenish hues. Robust aromas of green apple, white fleshed peach, lychees. Its flavour achieves a unique balance between sweet (of the grape sugars) and fine dioxide pearl (produced by alcoholic fermentation). The mouth is also intense and fruity, giving place to a feeling of freshness. May be consumed alone as a dessert wine, or accompany fruit salads or creamy desserts (without chocolate).

DEUS WHITE

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Rebsorten

Moschato 100%

Typ

Mit natürlicher Kohlensäure versetzter,
halbtrocken weißwein

Anbaugebiet

Berglandschaft von Achaia,
Höhenlage 450 - 750m

Vinifikation

Die Trauben werden sorgfältig gepflückt und behandelt. Statische Debourbage nach 48 Stunden. Alkoholische Gärung bei niedrigen Temperaturen in verschlossenen Tanks. Wenn die gewünschte Balance des Weines erreicht ist, wird die Fermentierung durch intensive Kältezufuhr unterbrochen.

Charakter

Blassgelbe Farbe mit grünlichen Zügen. Robustes Aroma von grünen Äpfeln, Pfirsichen und Lychees. Dieser Wein zeigt eine einzigartige Balance zwischen Süße (durch Traubenzucker) und fein-perlige Dioxide (produziert durch die alkoholische Gärung). Der Abgang ist intensiv und fruchtig und hinterlässt eine schöne Frische. Ideal gut gekühlt als Dessertwein zu genießen.