

# MAGIC VAN



## ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



### ΜΟΣΧΟΥΔΙ - CHARDONNAY

ΠΕΡΙΟΧΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ  
ΕΝΔΕΙΞΗ  
ΣΟΔΕΙΑ  
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΑΡΧΑΙΑ NEMEA & NEMEA  
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ  
2025  
ΔΕΞΑΜΕΝΗ



### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οινοποίηση της κάθε ποικιλίας λαμβάνει χώρα ξεχωριστά σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 15-17°C. Η ζύμωση ολοκληρώνεται μετά το πέρας 15 ημερών περίπου. Ακολουθούν μεταζυμωτικές ενέργειες με περιοδική αιώρηση οινολασπών για περίπου 2 μήνες οπότε και δημιουργείται το τελικό χαρμάνι.



### ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Πλούσια παλέτα από αρώματα λευκών λουλουδιών, βερίκοκο και μοσχολέμονο. Στο στόμα ελαφρώς λιπαρό, φρουτώδες με ανθικές νότες και ισορροπημένη οξύτητα.



### ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με ζυμαρικά με ελαφριές λευκές σάλτσες, άπαχα ψάρια και πουλερικά με διάφορα λαχανικά, πράσινες σαλάτες. Σερβίρεται στους 8-10°C.



### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	12,7% v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	0,2 g/L
Ολική Οξύτητα	4,65 g/L
pH	3,24

