

ΧΙΛΙΑ ΧΡΟΝΙΑ



BARAFAKAS
WINERY

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



CHARDONNAY

ΠΕΡΙΟΧΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΣΟΔΕΙΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΑΡΧΑΙΑ ΝΕΜΕΑ
ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
2024
6 ΜΗΝΕΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 6-8 ωρών. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 16-17°C. Η ζύμωση ολοκληρώνεται σε 12-15 ημέρες ωστόσο ο οίνος παραμένει με τις λεπτές οινολάσπες και ακολουθούν περιοδικά batonnage. Ακολουθεί μετάγγιση του οίνου στα γαλλικής ακακίας βαρέλια 225lt όπου και παραμένει για διάστημα 6 μηνών.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Άρωμα κομψό που κυριαρχεί το μήλο και ο ανανάς σε συνδυασμό με νότες βανίλιας. Γεύση δροσερή και σαρκώδης με μακριά επίγευση. Ωριμάζει σε καινούργια γαλλικά βαρέλια.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με λιπαρά ψάρια, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, τρούφα,μανιτάρια, λευκά κρέατα και πουλερικά. Σερβίρεται στους 12-14°C.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	13.0% v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	0.0 g/L
Ολική Οξύτητα	5.2 g/L
pH	3.30

