

ΝΕΡΑΙΔΕΣ



BARAFAKAS
WINERY

ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ-ΗΜΙΑΦΡΩΔΕΣ ΟΙΝΟΣ



ΑΣΥΡΤΙΚΟ-ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ-ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

ΠΕΡΙΟΧΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΣΟΔΕΙΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

NEMEA
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ
2024
ΔΕΞΑΜΕΝΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οινοποίηση της κάθε ποικιλίας λαμβάνει χώρα ξεχωριστά σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 15-16οC. Οι ζυμώσεις διακόπτονται με ψύξη του ζυμούμενου γλεύκους αφήνοντας υπολειπόμενα σάκχαρα στον οίνου. Αμέσως μετά πραγματοποιείται το χαρμάνι των Νεράιδων και ακολουθούν μεταζυμωτικές ενέργειες με περιοδική αιώρηση οινολασπών για περίπου 1 μήνα οπότε και ξεκινούν οι διεργασίες για την προετοιμασία εμφιάλωσης.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Πλούσια παλέτα από αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων. Στο στόμα αναδεικνύει φινέτσα με δροσερή και τραγανή οξύτητα, κιτρώδη αρώματα και φρουτώδη επίγευση.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με δροσερές σαλάτες, ασιατική κουζίνα και πλατό ελαφριών τυριών. Επίσης, συνδυάζεται με φρούτα και ελαφρά γλυκά.

Σερβίρεται στους 8-10οC.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	11.4% v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	22.9 g/L
Ολική Οξύτητα	5.28 g/L
pH	3.19

