



Μέγα Σπήλαιο Μοσχάτο

Κατηγορία & Προέλευση

Όινοσ λευκόσ ξηρόσ, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύνθεση

Μοσχάτο 100%

Αμπελώνασ

Μέσα σε ένα αμφιθεατρικό οροπέδιο που αγναντεύει τον Κορινθιακό κόλπο, σε προστατευόμενη ζώνη Natura, βρίσκεται ο βιολογικός αμπελώνασ της Τράπεζασ Διακοφτού, οσολικήσ έκτασης 12 εκταρίων όπου καλλιεργείται η ποικιλία Μοσχάτο σε υψόμετρο 700-800 μέτρων.

Οινοποίηση

Εκχύλιση με τα στέμφυλα για 4 με 6 ώρες, ακολουθεί ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές. Ωρίμανση στις ευγενείς οινολάσπεσ για 4 περίπου εβδομάδεσ.

Γευστικά Χαρακτηριστικά

Κιτρινοπράσινο χρώμα. Στη μύτη μεθυστικά αρώματα λουλουδιών, βοτάνων, άγουρων και εξωτικών φρούτων. Δροσερό και τραγανό στο στόμα, μέσου όγκου με ευχάριστο φρουτώδεσ τελείωμα.

Αρμονία

Συνοδεύει άψογα θαλασσινά, λευκά κρέατα καθώς και ορεκτικά όπως τηγανητούσ μεζέδεσ και πράσινεσ σαλάτεσ.