



Μέγα Σπήλαιο

Μοσχάτο

Κατηγορία & Προέλευση
Οίνος λευκός ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Ποικιλιακή Σύσταση
Μοσχάτο 100%

Αμπελώνας

Τοποθεσία

Ενιαίος αμπελώνας στο οροπέδιο της Τράπεζας

Υψόμετρο

850 m

Καλλιέργεια

Οργανική

Τρύγος

3 διαφορετικές ωριμότητες μέσα στον Αύγουστο

Οινοποίηση

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

Γευστικά Χαρακτηριστικά



Κιτρινοπράσινο χρώμα.



Λευκά άνθη, τροπικά φρούτα, θυμάρι.



Ευχάριστο, ξεδιψαστικό, με τραγανή οξύτητα, επίγευση τροπικών φρούτων.

Αρμονία

Συνοδεύει θαλασσινά, λευκά κρέατα καθώς και ορεκτικά όπως τηγανιτούς μεζέδες και πράσινες σαλάτες. Πίνεται ευχάριστα και μόνο του.