



Μέγα Σπήλαιο

## Mystic Brut Sparkling Wine

### Κατηγορία & Προέλευση

Λευκός Αφρώδης Οίνος

### Ποικιλιακή Σύνθεση

"Mystic" Greek Varieties Blend

### Αμπελώνας Μεγάλου Σπηλαίου

#### Τοποθεσία

Ορεινός Αμπελώνας στην Αιγιάλεια

#### Τρύγος

2020, 2021 και 2022

### Οινοποίηση

Ο οίνος βάσης προέρχεται από ανάμειξη 2 Ελληνικών ποικιλιών που καλλιεργούνται σε αμπελώνες της Αιγιάλειας. Στον οίνο βάσης περιέχονται όλες οι εσοδείες από το 2020 και έπειτα, εξασφαλίζοντας σταθερότητα αλλά και πολυπλοκότητα στο τελικό προϊόν. Η δεύτερη ζύμωση γίνεται σε κλειστή δεξαμενή, όπου ο οίνος που προκύπτει παραμένει με τις λεπτές του λάσπες για 6 μήνες με τακτική ανάδευση. Ακολουθεί εμφιάλωση και παραμονή στη φιάλη για τουλάχιστον 6 μήνες.

### Γευστικά Χαρακτηριστικά



Ανοιχτό αχυροκίτρινο χρώμα, με ικανοποιητικό αφρισμό στο ποτήρι.



Φρουτώδεις και βοτανικοί χαρακτήρες με αίσθηση μαγιάς.



Γευστικά φρεσκάρει τον ουρανίσκο, κρατώντας τραγανή ισορροπία και μακρύ τελείωμα.

### Αρμονία

Συνοδεύει ψητά θαλασσινά, σολωμό καπνιστό, αλμυρά κίτρινα τυριά ή σερβίρεται ως "aperitif". Σερβίρεται στους 6°C - 8°C.