



Μέγα Σπήλαιο

## Cuvée III White

### Κατηγορία & Προέλευση

Όινοσ Λευκός Ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

### Ποικιλιακή Σύθεση

Μαλαγουζιά 60%, Ασύρτικο 20%, Chardonnay 20%

### Αμπελώνας

#### Τοποθεσία

Ορεινά αμπελοτόπια στην περιοχή της Τράπεζας και της Βρόσθνας

#### Υψόμετρο

800 - 900 m




#### Τρύγος

αρχές Σεπτεμβρίου

### Οινοποίηση

Ξεχωριστή οινοποίηση της κάθε ποικιλίας. Ζύμωση σε μικρές δεξαμενές, σε χαμηλές θερμοκρασίες τόσο της Μαλαγουζιάς όσο και του Ασύρτικου. Παραμονή με τις οινολάσπες για περίπου 3 μήνες. Το Chardonnay ζυμώνει σε καινούργια βαρέλια 225 λίτρων και ωριμάζει για 6 με 7 μήνες. Τελική ανάμειξη και παραμονή σε ανοξειδωτή δεξαμενή για 3 εβδομάδες.

### Γευστικά Χαρακτηριστικά

-  Άχυρο-κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες.
-  Λευκά άνθη, πυρηνόκαρπα φρούτα, βασιλικός, θυμάρι.
-  Όγκος και δροσιστική οξύτητα με φρουτώδη επίγευση.

### Παλαίωση

Καταναλώνεται ευχάριστα την τρέχουσα χρονιά αλλά επιδέχεται και παλαίωση για ακόμα τρία χρόνια.

### Αρμονία

Συνοδεύει θαλασσινά, ψάρια, λευκά κρέατα με απαλές σάλτσες, ζυμαρικά.