

**Τρύγος**  
2018

**Ποικιλία**  
100% Μοσχοφίλερο

### **Αμπελώνας**

Στα Δεμέστιχα Αχαΐας σε υψόμετρο 750 - 900 μέτρων. Έδαφος αργιλοπυλώδες. Η παραγωγή κυμαίνεται στα 600 κιλά στο στρέμμα.

### **Οινοποίηση**

Κρυσταλλοποίηση για 6 ώρες και ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή σε χαμηλή θερμοκρασία. Διαχωρισμός από τις οινολάσπες και εμφιάλωση.

### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**

Χαρακτηρίζεται από λευκό χρώμα με σομόν ανταύγειες και αρώματα τριαντάφυλλου, ανθών εσπεριδοειδών και φλούδα lime. Στο στόμα είναι μαλακό, με τραγανή οξύτητα και μεταλλικότητα στο τελείωμα.

### **Ιδανικό ταίριασμα**

Συνδυάζεται με θαλασσινά, οστρακοειδή, πιάτα με γλυκόμενες σάλτσες και ως aperitif.

Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 3 χρόνια ακόμη.

Σερβίρεται παγωμένο στους 10°C.

