

— ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

Ρετσίνα ροζέ

95% Μοσχάτο Αλεξανδρείας,
5% Λημνιό

Ένα μοναδικό κρασί που φέρνει στο ίδιο ποτήρι τη λαϊκή γεύση της ρετσίνας με τον αλμυρό umami χαρακτήρα, δίνοντας ένα πρωτότυπο κρασί φυσικής οινοποίησης.

Ετήσια Παραγωγή: 3.000 φιάλες 500ml

Τεχνικά στοιχεία 2022

Αλκοόλη 13.0%
pH -.-
Οξύτητα 6.0gr/l
Σάκχαρα 1.0gr/l



Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος
www.garaliswinery.gr | info@garaliswinery.gr | Τηλ. 697 770 6491

PETSIINES



Καλλιέργεια

- Βιολογική καλλιέργεια χωρίς χημικές παρεμβάσεις
- Ξερική ανάπτυξη των φυτών, χωρίς νερό και λίπανση
- Διαμόρφωση των κλημάτων σε κύπελλο
- Τρύγος στα τέλη Αυγούστου

Γευστικά Χαρακτηριστικά

Ένας μοναδικός συνδυασμός αρωμάτων που συνδυάζει τα κόκκινα φρούτα, το κυδώνι, τα κόκκινα κεράσια και τη σάλτσα σόγιας με τη μέντα, τη ρητίνη και το μαχλέπι. Τονισμένη οξύτητα, ελαφρές τανίνες, συγκρατημένο αλκοόλ, γεμάτος όγκος και μακρά επίγευση. Ένα μοναδικό κρασί που φέρνει στο ίδιο ποτήρι τη λαϊκή γεύση της ρετσίνας με τον αλμυρό umami χαρακτήρα, δίνοντας ένα πρωτότυπο κρασί φυσικής οινοποίησης.

Οινοποίηση

Για τη δημιουργία της ροζέ Ρετσίνας Γκαράλη, έχουμε συνοινοποίηση της λευκής ποικιλίας Μοσχάτο Αλεξανδρείας και της ερυθρής ποικιλίας Λημνιό. Τα σταφύλια φτάνουν στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Για το Μοσχάτο Αλεξανδρείας έχουμε εκραγισμό, μεταφορά της σταφυλομάζας σε οινοποιητές, προζυμωτική εκχύλιση με ανακυκλώσεις για 5 ημέρες και ψύξη της δεξαμενής ώστε να μην ξεκινήσει η ζύμωση. Παράλληλα, το Λημνιό μπαίνει σε εκραγιστήρα με ολιγόωρη εκχύλιση και μέρος του οδηγείται στη δεξαμενή του Μοσχάτου για συνοινοποίηση των δύο ποικιλιών. Η ζύμωση ξεκινά αυθόρμητα και όταν ολοκληρωθεί, προστίθεται στη δεξαμενή ποιοτικό ρετσίνοι πεύκου από τη Χαλκιδική και γίνονται ανακυκλώσεις για μια εβδομάδα, μέχρι το κρασί να αποκτήσει το χαρακτηριστικό του άρωμα. Ακολουθεί εμφιάλωση χωρίς σταθεροποίηση, χωρίς φιλτράρισμα και χωρίς χρήση θειώδους.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

www.garaliswinery.gr | info@garaliswinery.gr | Τηλ. 697 770 6491

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Η Ρετσίνα Γκαράλη, με τα ελκυστικά, δροσερά αρώματα πεύκου θα δημιουργήσει ένα υπέροχο διάλογο με σχεδόν κάθε πιάτο που περιέχει βοτανικά και φυτικά στοιχεία. Από την κλασική, λεμονάτη ρεβιθάδα με δεντρολίβανο, το ψητό κατσικάκι στο φούρνο με θυμάρι, τους κλασικούς ντολμάδες γιαλατζί και τα ψητά ψάρια με λαδολέμονο, θυμάρι και δυόσμο. Η Ρετσίνα Γκαράλη με τον ξεδιψαστικό της χαρακτήρα, αποτελεί εξίσου ιδανικό κρασί για τη συνοδεία του τηγανητού μπακαλιάρου.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

www.garaliswinery.gr | info@garaliswinery.gr | Τηλ. 697 770 6491