

— ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ρετσίνα λευκή

100% Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Μύτη καθαρή, με ελκυστικά αρώματα από
μαστίχα, μέντα, μαχλέπι, πευκοδάσος και
πράσινο μήλο. Μια Ρετσίνα τυπική, με
εντάσεις, δροσιά και πληθωρικότητα.

Ετήσια Παραγωγή: 8.000 φιάλες 500ml

Τεχνικά στοιχεία 2022

Αλκοόλη 12.0%
pH -.-
Οξύτητα 5.9gr/l
Σάκχαρα 0.1gr/l



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

ΡΕΤΣΙΝΕΣ



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

Μύτη καθαρή, με ελκυστικά αρώματα από μαστίχα, μέντα, μαχλέπι, πευκοδάσος και πράσινο μήλο. Ο ανθώδης χαρακτήρας του Μοσχάτου Αλεξανδρείας είναι περισσότερο προφανής στο στόμα, με τονισμένη οξύτητα, μέτριο σώμα και εξαιρετική ισορροπία. Μια Ρετσίνα τυπική, με εντάσεις, δροσιά και πληθωρικότητα.

Οινοποίηση

Το σταφύλι φτάνει στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Εκραγισμός, μεταφορά της σταφυλομάζας σε οινοποιητές και προζυμωτική εκχύλιση με ανακυκλώσεις για 4 ώρες. Ελαφρά πίεση σε πνευματικό πιεστήριο και μεταφορά του πρόρωγου σε ανοξείδωτες δεξαμενές για να ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση με εμπορικές ζύμες. Στο τέλος της ζύμωσης προστίθεται στη δεξαμενή ποιοτικό ρετσίνα πεύκου από τη Χαλκιδική και γίνονται ανακυκλώσεις για μια εβδομάδα, μέχρι το κρασί να αποκτήσει το χαρακτηριστικό του άρωμα. Σταθεροποίηση, φιλτράρισμα και εμφιάλωση.

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 δούσμο. 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