

— ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Limnio Garalis

100% Λημνιό

Γενναιόδωρη, πληθωρική μύτη με αρώματα από μαύρα μούρα και δαμάσκηνα. Ένα Λημνιό για τους λάτρεις της ωριμότητας και των πλούσιων γεύσεων.

Ετήσια Παραγωγή: 2.000 φιάλες

Τεχνικά στοιχεία 2021

Αλκοόλη	13.0%
pH	3.71
Οξύτητα	5.3gr/l
Σάκχαρα	1.1gr/l



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



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

Γενναιόδωρη, πληθωρική μύτη με αρώματα από μαύρα μούρα και δαμάσκηνα. Τα αρώματα της παλαίωσης εκφράζονται με το άρωμα των αποξηραμένων σύκων, της καραμέλας, του toffee και του καβουρδισμένου καφέ. Τονισμένη οξύτητα, στιβαρές τανίνες, μέτριο σώμα και αλκοόλ, καλή επίγευση. Ένα Λημνιό για τους λάτρεις της ωριμότητας και των πλούσιων γεύσεων.

Οινοποίηση

Το σταφύλι φτάνει στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Εκραγισμός, μεταφορά της σταφυλομάζας σε οινοποιητές και αλκοολική ζύμωση με εμπορικές ζύμες για 7 ημέρες. Ελαφρά πίεση σε πνευματικό πιεστήριο και μεταφορά του κρασιού σε ανοξείδωτες δεξαμενές για μηλογαλακτική μετατροπή. Απολάσπωση, φιλτράρισμα και εμφιάλωση.

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Ο χαρακτήρας παλαίωσης μας οδηγεί σε πιάτα με αντίστοιχα αρώματα: Αγγλικό ροστ μπιφ με σάλτσα από κονιάκ και μανιτάρια, χοιρινό με δαμάσκηνα και ριζότο μανιταριών ή τρούφας. Το Limnio Garalis θα ταιριάζει επίσης ιδανικά με ώριμα κίτρινα τυριά συνοδεία chutney σύκου ή δαμάσκηνου.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

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