

— ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Limnio Short Skin

100% Λημνιό

Ένα κρασί με υπέροχα νεανικό χαρακτήρα και αρώματα από cranberries, φράουλες, κόκκινο κεράσι και βιολέτες. Ένα ερυθρό κρασί ευθύ, δροσερό και νεανικό.

Ετήσια Παραγωγή: 1.300 φιάλες

Τεχνικά στοιχεία 2021

Αλκοόλη	12.5%
pH	3.84
Οξύτητα	6.0gr/l
Σάκχαρα	2.0gr/l



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



Η ΠΙΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

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

Ένα κρασί με υπέροχα νεανικό χαρακτήρα και αρώματα από cranberries, φράουλες, κόκκινο κεράσι και βιολέτες. Δροσιστική οξύτητα, μέτριο, ισορροπημένο αλκοόλ και σώμα, ήπιες τανίνες και επίμονη επίγευση. Ένα ερυθρό κρασί ευθύ, δροσερό και νεανικό.

Οινοποίηση

Το σταφύλι φτάνει στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Τα τσαμπιά μπαίνουν ολόκληρα στη δεξαμενή, σπάνε ελάχιστα στη βάση και ξεκινάει η αλκοολική ζύμωση αυθόρμητα, κυρίως ενδοκυτταρικά (carbonic maceration) και με συνεχή διαβροχή των τσαμπιών με το χυμό από το σπασμένο σταφύλι. Μετά από 12 μέρες γίνεται εκραγισμός συνολικά και ολοκληρώνεται η ζύμωση. Το κρασί οδηγείται στο πιεστήριο, ενώ μετά την απολάσπωση, εμφιαλώνεται χωρίς σταθεροποίηση ή φιλτράρισμα.

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Το Limnio Short Skin ως ένα ελαφρύ στυλ ερυθρού κρασιού με τονισμένη οξύτητα θα ταιριάζει υπέροχα με αρνάκι στη σούβλα ή στη γάστρα, όπως και με κόκορα κρασάτο και παραδοσιακά ζυμαρικά. Για τους λάτρεις του ethnic, θα συνοδέψει όμορφα bao buns ψητής πάπιας με σάλτσα Hoisin αλλά και ορτύκια στη σχάρα, ενώ ένα πλατώ κίτρινων τυριών με chutney κόκκινων φρούτων αποτελεί πάντα έναν αξιομνημόνευτο συνδυασμό.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

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