

— ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Limnio of Lemnos

100% Λημνιό

Αρώματα από αποξηραμένα δαμάσκηνα, μαύρο κεράσι, καραμέλα βουτύρου και ξηρούς καρπούς. Ένα Λημνιό ώριμο, πλούσιο, με εξαιρετική δομή και πλούσιο στόμα.

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



ΚΛΑΣΙΚΗΣ 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

Αρώματα από αποξηραμένα δαμάσκηνα, μαύρο κεράσι, καραμέλα βουτύρου και ξηρούς καρπούς. Τονισμένη οξύτητα, στρογγυλές τανίνες, μέτριο σώμα και αλκοόλ και επίμονη επίγευση. Ένα Λημιό ώριμο, πλούσιο, με εξαιρετική δομή και πλούσιο στόμα.

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 και μεταφορά σε παλιά δρύινα ελληνικά βαρέλια από το Μέτσοβο, άνω των 5 χρήσεων, χωρητικότητας 200lt και 300lt όπου το κρασί ωριμάζει για 6 μήνες.

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Το Limnio of Lemnos με τον πληθωρικό χαρακτήρα του είναι ιδανικό για να συνοδέψει πιάτα κρέατος όπως ψητό αρνί ή κατσίκι στο φούρνο ή στη σούβλα. Οι ευγενικές τανίνες του το καθιστούν εξίσου απολαυστικό δίπλα σε ένα μοσχαρίσιο συκώτι ή ένα κριθαρότο με βασιλομανίταρα. Εξίσου καλά θα λειτουργήσει και με χορτοφαγικά πιάτα μελιτζάνας αλλά και με ώριμα τυριά όπως μια γραβιέρα παλαιώσης.



GARALIS
WINERY