

— ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Muscat Garalis

100% Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Το Muscat Garalis με τα ελκυστικά γλυκά αρώματα και τον ανθώδη χαρακτήρα του αποτελεί ένα ιδανικό κρασί καλωσορίσματος, ιδανικό για να σερβίρεται μόνο του με το ποτήρι.

Ετήσια Παραγωγή: 15.000 φιάλες

Τεχνικά στοιχεία 2021

Αλκοόλη -.%
pH -.
Οξύτητα -.-gr/l
Σάκχαρα -.-gr/l



Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμος
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

Νοσταλγικά αρώματα από λεμόνι, τριαντάφυλλο, λουκούμι, ζάχαρη άχνη και γλυκά εσπεριδοειδή. Στο στόμα η συκρατημένη οξύτητα, το μέτριο αλκοόλ και το καλοδομημένο σώμα δημιουργούν ένα κρασί ισορροπημένο, χωρίς γωνίες. Φίνα αρωματικό και χωρίς εξάρσεις, το κρασί αποτελεί υπόδειγμα συνέπειας και τυπικότητας Μοσχάτου Αλεξανδρείας.

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 κρασιού σε ανοξείδωτες δεξαμενές για να ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση με εμπορικές ζύμες. Σταθεροποίηση, φιλτράρισμα και εμφιάλωση.

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Το Muscat Garalis με τα ελκυστικά γλυκά αρώματα και τον ανθώδη χαρακτήρα του αποτελεί ένα ιδανικό κρασί καλωσορίσματος, ιδανικό για να σερβίρεται μόνο του με το ποτήρι. Φυσικά, μπορεί να ταιριάξει υπέροχα με ελαφριά πιάτα με γλυκά στοιχεία όπως πράσινες σαλάτες με φρούτα αλλά και να σιγοντάρει γλυκόξινα πιάτα με τα γλυκά του αρώματα: κοτόπουλο με κάρυ με πικάντικο τσάτνεϊ μάνγκο, spring rolls με γλυκόξινη σάλτσα nuoc cham ή Βιετναμέζικες γαρίδες με 'γυάλινα' noodles.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

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