

— ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΓΛΥΚΥΣ

Salome

90% Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας βρίσκει σε αυτό το κρασί την κλασική του έκφραση: γλύκα, πληθωρικότητα και εκφραστικότητα, σε ένα κρασί που γοητεύει. Πληθωρικότητα και μεσογειακή γοητεία από ένα κρασί που κυκλοφορεί μόνο σε επιλεγμένες χρονιές.

Ετήσια Παραγωγή: 2.000 φιάλες

Τεχνικά στοιχεία 2021

Αλκοόλη	14.5%
pH	3.5
Οξύτητα	6.0gr/l
Σάκχαρα	120gr/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

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας βρίσκει σε αυτό το κρασί την κλασική του έκφραση: γλύκα, πληρωricότητα και εκφραστικότητα, σε ένα κρασί που γοητεύει. Υπέροχα αρώματα που θυμίζουν γλυκό κουταλιού σταφύλι, crème brûlée, ξανθή σταφίδα, πέταλα από τριαντάφυλλο, αποξηραμένα βερίκοκα, μέλι και κερήθρα. Στο στόμα είναι γλυκό και γενναιόδωρο, με συγκρατημένη οξύτητα, υψηλό αλκοόλ, γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση. Πληθωricότητα και μεσογειακή γοητεία από ένα κρασί που κυκλοφορεί μόνο σε επιλεγμένες χρονιές.

Οινοποίηση

Το σταφύλι αφήνεται στα κλήματα να υπερωριμάσει και συλλέγεται στα μέσα Σεπτεμβρίου, ενώ φτάνει στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Ακολουθεί λιάσιμο για 5 ημέρες, πάνω σε δίχτυα. Εκραγισμός, ελαφρά πίεση σε πνευματικό πιεστήριο και μεταφορά του κρασιού σε ανοξειδωτες δεξαμενές για να ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση, με εμπορικές ζύμες. Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης ακολουθεί σταθεροποίηση, φιλτράρισμα και εμφιάλωση.

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Το Salome θα συνοδέψει υπέροχα αφράτα κέηκ, brownies και σουφλέ σοκολάτας, όπως και εκμέκ, ραβανί και άλλα σιροπιαστά γλυκά. Το λιαστό αυτό Μοσχάτο Αλεξανδρείας συνδυάζεται επίσης υπέροχα και με σοκολατένιες γεύσεις όπως μια τάρτα σοκολάτας ή ένα μωσαϊκό, συνεισφέροντας μελένια γοητεία. Υπέροχο επίσης δίπλα από τον espresso μας, αντί γλυκού κουταλιού, μπολιάζοντας τη γλύκα του κρασιού με την ευχάριστη, καβουρδισμένη πίκρα του καφέ.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

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