

— ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΟΙΝΟΣ

Terra Ambera Deep Skin

100% Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Ένα κρασί με χαρακτήρα και συμπύκνωση που θα εκπλήξει ευχάριστα τους φίλους του Μοσχάτου Αλεξανδρείας που αγαπούν την πορτοκαλί έκφραση της ποικιλίας. Ταιριάζει ιδανικά με λευκά κρέατα.

Ετήσια Παραγωγή: 3.000 φιάλες

Τεχνικά στοιχεία 2021

Αλκοόλη 12.0%
pH 3.83
Οξύτητα 5.3gr/l
Σάκχαρα 2.2gr/l



Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμος
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

Μια μύτη με ένταση, πλούτο και πολυπλοκότητα. Αρώματα από αποξηραμένα βερίκοκα, κιτρινόσαρκο ροδάκινο, μούσμουλα, κυδώνι, μανιτάρι Portobello και ξανθή σταφίδα. Στο στόμα τονισμένη οξύτητα, ελαφρές τανίνες, συγκρατημένο αλκοόλ, πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση. Ένα κρασί με χαρακτήρα και συμπύκνωση που θα εκπλήξει ευχάριστα τους φίλους του Μοσχάτου Αλεξανδρείας που αγαπούν την πορτοκαλί έκφραση της ποικιλίας.

Οινοποίηση

Το σταφύλι φτάνει στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Εκραγισμός, μεταφορά της σταφυλομάζας σε οινοποιητές, αυθόρμητη έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης παρουσία των στεμφύλων με τακτικές ανακυκλώσεις για 4 μήνες. Τα στέμφυλα δεν περνάνε από πιεστήριο, απλά κατακαθίζουν στην δεξαμενή και το κρασί μεταφέρεται σε νέα δεξαμενή πριν την τελική εμφιάλωση απουσία σταθεροποίησης και φιλτραρίσματος.

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Το Terra Ambera Deep Skin ταιριάζει ιδανικά με λευκά κρέατα. Τόσο με καθημερινά, comfort πιάτα όπως λεμονάτο κοτόπουλο με πατάτες φούρνου, χοιρινή τηγανιά με φέτα και ρίγανη ή ένα τραγανό φιλέτο κοτόπουλου Stir-Fry, όσο και με πιο γιορτινές συνταγές όπως το φιλέτο πάπιας με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα πορτοκαλί ή μια τερίνα αγριογούρουνου με Cognac.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

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