

— ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Terra Ambera

100% Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Αρώματα από κυδώνι, ξύσμα λεμονιού, ζυμάρι, μαγιά, μανιτάρι porcini και λίγα βότανα. Ένα γήινο και λιπαρό κρασί, γεμάτο πλούτο και χαρακτήρα. Το Terra Ambera με τον πληθωρικό χαρακτήρα του, αποτελεί ιδανικό συνοδευτικό λιπαρών, πελαγίστων ψαριών.

Ετήσια Παραγωγή: 25.000 φιάλες

Τεχνικά στοιχεία 2021

Αλκοόλη 12.5%
pH 3.35
Οξύτητα 5.3gr/l
Σάκχαρα 1.8gr/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

Αρώματα από κυδώνι, ξύσμα λεμονιού, ζυμάρι, μαγιά, μανιτάρι porcini και λίγα βότανα. Στο στόμα η ισορροπημένη, διακριτική οξύτητα με το συγκρατημένο αλκοόλ, το μεστό σώμα, την πυκνή δομή και τη μακρά επίγευση αποτελούν στοιχεία ισορροπίας και εκφραστικότητας. Ένα γήινο και λιπαρό κρασί, γεμάτο πλούτο και χαρακτήρα.

Οινοποίηση

Το σταφύλι φτάνει στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Εκραγισμός, μεταφορά της σταφυλομάζας σε οινοποιητές, προζυμωτική εκχύλιση με ανακυκλώσεις για 5 ημέρες και αυθόρμητη έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης. Ελαφρά πίεση σε πνευματικό πιεστήριο και μεταφορά του κρασιού σε ανοξείδωτες δεξαμενές για να ολοκληρωθεί η ζύμωση. Εμφιάλωση χωρίς σταθεροποίηση, χωρίς φιλτράρισμα και χωρίς χρήση θειώδους.

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Το Terra Ambera με τον πληθωρικό χαρακτήρα του, αποτελεί ιδανικό συνοδευτικό λιπαρών, πελαγίστων ψαριών. Συνταγές όπως το φαγκρί στο φούρνο με κρεμμύδια και baby πατάτες ή ψητό φιλέτο τόνου σε σάλτσα πορτοκαλιού θα συνομιλήσουν όμορφα με το κρασί. Ιδανικό επίσης για χορτοφαγικές απολαύσεις όπως μια Μεσογειακή τάρτα λαχανικών ή μια ώριμη γραβιέρα με γλυκόξινο chutney εσπεριδοειδών.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

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