

— ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

Terra Roza

95% Μοσχάτο Αλεξανδρείας,
5% Λημνιό

Ένα γαστρονομικό κρασί που ιντριγκάρει με τον ταυτόχρονα φρουτώδη και αλμυρό χαρακτήρα του. Η Terra Roza λειτουργεί ιδανικά με χταπόδια, σουπιές και ψητά καλαμάρια, ενώ θα αποτελέσει ονειρικό ταίριασμα με spaghetti αστακού και γαρίδας.

Ετήσια Παραγωγή: 4.000 φιάλες

Τεχνικά στοιχεία 2021

Αλκοόλη 12.5%
pH 3.54
Οξύτητα 5.4gr/l
Σάκχαρα 1.5gr/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

Υπέροχα αρώματα από κόκκινα φρούτα, φράουλα, κυδώνι, αποξηραμένα άνθη και έναν umami χαρακτήρα με τα χαρακτηριστικά αρώματα του φιλέτου σολομού και της soy sauce. Τονισμένη οξύτητα, ελαφρές τανίνες, συγκρατημένο αλκοόλ, γεμάτος όγκος και μακρά επίγευση. Ένα γαστρονομικό κρασί που ιντριγκάρει με τον ταυτόχρονα φρουτώδη και αλμυρό χαρακτήρα του.

Οινοποίηση

Για τη δημιουργία του ροζέ Terra Roza, έχουμε συνοινοποίηση της λευκής ποικιλίας Μοσχάτο Αλεξανδρείας και της ερυθρής ποικιλίας Λημνιό. Τα σταφύλια φτάνουν στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Για το Μοσχάτο Αλεξανδρείας έχουμε εκραγισμό, μεταφορά της σταφυλομάζας σε οινοποιητές, προζυμωτική εκχύλιση με ανακυκλώσεις για 5 ημέρες και ψύξη της δεξαμενής ώστε να μην ξεκινήσει η ζύμωση. Παράλληλα, το Λημνιό μπαίνει σε εκραγιστήρα με ολιγόωρη εκχύλιση και μέρος του οδηγείται στη δεξαμενή του Μοσχάτου για συνοινοποίηση των δύο ποικιλιών. Η ζύμωση ξεκινά αυθόρμητα και όταν ολοκληρωθεί, ακολουθεί εμφιάλωση χωρίς σταθεροποίηση, χωρίς φιλτράρισμα και χωρίς χρήση θειώδους.

Γευστική αρμονία (Food Pairing)

Η Terra Roza λειτουργεί ιδανικά με χταπόδια, σουπιές και ψητά καλαμάρια, ενώ θα αποτελέσει ονειρικό ταίριασμα με spaghetti αστακού και γαρίδας. Ο umami χαρακτήρας του κρασιού δημιουργεί γευστικές γέφυρες και με πιάτα όπως το spaghetti με καπνιστό σολομό και κάπαρη σε σάλτσα βότκας, ενώ για τους λάτρεις των ποιοτικών αλλαντικών το κρασί θα αναδείξει και θα αναδειχθεί ιδανικά από ένα λεπτοκομμένο prosciutto με τον αλμυρό του χαρακτήρα.



GARALIS
WINERY

Οινοποιείο Γκαράλη, Αγ. Δημήτριος, Λήμνος

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