

LUN TÁ NE RDG



ΕΙΔΟΣ: Rosé de Gris, Brut Nature

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2022

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Αρχαία Μαντινεία

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μοσχοφίλερο 100%

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: Βιολογικός ποικιλιακός αφρώδης οίνος ποιότητας

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Αφού τα σταφύλια συλλέχθηκαν προσεκτικά με το χέρι, ψύχθηκαν σε θερμοκρασία 5°C. Την επόμενη μέρα 60% των σταφυλιών οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο χωρίς αφαίρεση των βοστρύχων, ενώ τα υπόλοιπα απορραγίστηκαν απαλά και αφέθηκαν στο πιεστήριο με την παρουσία ξηρού πάγου για την εκχύλιση ερυθρών χρωστικών. Οι δύο μούστοι ενώθηκαν και μετά τη στατική απολάσπωση σε ψυχόμενες ανοξειδωτες δεξαμενές, ξεκίνησε η ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 17°C, για περίπου 25 ημέρες. Μετά από 6 μήνες παλαίωσης με τις λεπτές οινολάσπες, μέσα στις ανοξειδωτες δεξαμενές και με περιοδικό «bâtonnage», ο οίνος βάσης εμβολιάστηκε ξανά κι εμφιαλώθηκε για τη δεύτερη ζύμωση. Ο οίνος έμεινε για τουλάχιστον 18 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του μέσα στη φιάλη και εκπωματίστηκε τον Σεπτέμβριο του 2024.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος – 12% Vol. Ολική οξύτητα – 8,20 g/L

pH - 3,10

Υπολ. σάκχαρα – 1,90 g/L

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: Μπορεί να καταναλωθεί αμέσως ή να παλαιώσει για τουλάχιστον 24 μήνες σε δροσερό και σκιερό μέρος.

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 10-12°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με πολύ απαλό χρώμα φλούδας κρεμμυδιού και εκλεπτυσμένο, λεπτό «κορδόνι», το Luntáne Rosé de Gris 2022, χαρίζει ένα φρέσκο, φίνο και επίμονο αρωματικό προφίλ, με νότες από γκρέιπφρουτ και πυρηνόκαρπων φρούτων. Στον ουρανίσκο προσφέρει δροσιστική οξύτητα και μεγάλη διάρκεια, καθώς και μία αίσθηση ορυκτότητας στο τελείωμα.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Υψηλής ποιότητας αλλαντικά, ψητά ψάρια, θαλασσινά, ιαπωνική κουζίνα.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρους):

320 x 270 x 173 mm / 9,9 kg

