

# LUN TÁ NE BDG



ΕΙΔΟΣ: Blanc de Gris, Brut Nature

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2021

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 και στη συνέχεια οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο χωρίς αφαίρεση των βοστρύχων. Μετά τη στατική απολάσωση 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 15 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του και εκπωμάστηκε τον Αύγουστο του 2023.

#### ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

Αλκοολικός τίτλος - 12,5% Vol. Ολική οξύτητα - 7,8 g/L

pH - 3,05

Υπολ. σάκχαρα - 0,75 g/L

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

ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: 10-12°C

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Με απαλό κίτρινο χρώμα, πρασινωπές ανταύγειες και ένα λεπτό "κορδόνι", στο Luntáne Blanc de Gris του 2021 κυριαρχούν ζωηρές νότες εσπεριδοειδών, όπου τα έντονα αρώματα ώριμων πορτοκαλιών είναι σε αρμονία με τα λεπτά λευκά άνθη και τα άνθη πορτοκαλιού. Στο στόμα είναι ισορροπημένο, τραγανό και φρέσκο, με έντονη οξύτητα και μακρά επίγευση, με γεύσεις που θυμίζουν αυτές που γίνονται αντιληπτές στη μύτη.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Αλλαντικά υψηλής ποιότητας, ψητά ψάρια, θαλασσινά.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρος):

320 x 270 x 173 mm / 9,9 kg

