

LUN TÁ NE RDG



ΕΙΔΟΣ: Rosé 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. Την επόμενη μέρα 60% των σταφυλιών οδηγήθηκαν ολόκληρα στο πιεστήριο χωρίς αφαίρεση των βοστρύχων, ενώ τα υπόλοιπα αποραγίστηκαν 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 15 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του και εκπωματίστηκε τον Αύγουστο του 2023.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ:

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

pH - 3,10

Υπολ. σάκχαρα – 0,8 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 λαμπερό χρώμα φλούδας κρεμμυδιού και με λεπτό «κορδόν», το Luntáne Rosé de Gris του 2021 αποκαλύπτει ένα πολύ κομψό, φίνο και επίμονο αρωματικό προφίλ, με νότες ώριμων φρούτων και κίτρινων λουλουδιών. Στον ουρανίσκο αποκαλύπτει μια μαγευτική κρεμώδη υφή με αναζωογονητική οξύτητα και μεγάλη διάρκεια με μεταλλικό τελείωμα.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ: Αλλαντικά υψηλής ποιότητας, σούσι, στρείδια.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:

Συσκευασία 6 φιαλών (μέγεθος/βάρους):

320 x 270 x 173 mm / 9,9 kg

