

BREAK THE GLASS

Λευκός Ξηρός



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	Ποικιλιακό Οίνος
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	STELVIN
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Λευκός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Μαλαγουζιά 60% - Σιδερίτης 40%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	300
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	400
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.300
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	20/8 - 31/8 & 15/10 - 31/10
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΣΗ.....	Ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 14°C - 16°C
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	20.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	9° C - 10° C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,0
pH.....	3,2 - 3,4
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	1,4 - 1,6
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	5,2 - 5,4
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	0,992
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,2 - 0,3
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	100

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Ωχρό λεμονί
ΜΥΤΗ.....	Αρώματα τροπικών και παρουσία πυρνώκαρπων φρούτων, με νύξεις ορυκτότητας.
ΣΤΟΜΑ.....	Ξηρό, ισορροπημένη οξύτητα, μέτριο+ σώμα, υψηλή ένταση, μέτρια επίγευση
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Αρώματα μπανάνας και ανανά με παρουσία ζουμερού ροδάκινου. Διακριτικές νύξεις χαμομηλιού και ορυκτότητας.