

ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ

Μαλαγουζιά

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	ΔΙΑΜ (No 3)
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Λευκός Ξηρός
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Μαλαγουζιά 100%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Νεμέα Κορινθίας
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	300 - 400
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	400
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.100
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	20/8 - 31/8
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΞΗ.....	Ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 14° C - 16° C
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	70.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	9° C - 10° C



Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	12,0
ρΗ.....	3,2 - 3,4
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	1,7 - 1,9
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.....	84

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Ωχρό λεμονοπράσινο
ΜΥΤΗ.....	Αρώματα ζουμερών πυρηνόκαρπων και τροπικών φρούτων με νότες εσπεριδοειδών, ανθικές και βοτανικές πινελιές.
ΣΤΟΜΑ.....	Ξηρό, με μέτρια+ οξύτητα, γεμάτο, κρεμώδες σώμα και ζουμερή επίγευση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Άρωμα γλυκού τροπικού φρούτου, όπως πεπόνι και μπανάνα, ζουμερά γινομένα ροδάκινα και βερίκοκα, πινελιές πορτοκαλιού και ανθών του. Νότες χαμομηλιού και λευκών μπουμπουκιών.