

ΠΡΟΡΩΓΟΣ

Λευκός Ημίγλυκος



Τεχνικά Χαρακτηριστικά

ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ.....	-
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΩΜΑΤΟΣ.....	Συνθετικό Πύμα
ΧΡΩΜΑ / ΣΤΥΛ.....	Λευκός Ημίγλυκος
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (mL).....	750
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ.....	Ροδίτης 50% - Μοσχοφίλερο 30% - Μοσχάτο 20%
ΠΕΡΙΟΧΗ.....	Αχαΐα & Μαντινεία
ΥΨΟΜΕΤΡΟ (m).....	250 - 450
ΕΔΑΦΟΣ.....	Αργιλώδες & Ασβεστώδες
ΚΛΙΜΑ.....	Τυπικό Μεσογειακό
ΠΡΕΜΝΟ / ΣΤΡΕΜΜΑ.....	420
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (Kg/ ΣΤΡΕΜΜΑ).....	1.300
ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	20/9 - 30/9
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΟΣΤΑΞΗ.....	Οινοποίηση Υπερώριμων Σταφυλιών, Ζύμωση στους 16 °C - 17 °C και απότομη πτώση θερμοκρασίας (<10 °C) για διακοπή της
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.....	όχι
ΦΙΑΛΕΣ (Φ).....	30.000
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ.....	6° C - 8° C

Αναλυτικά Στοιχεία

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ (% vol).....	11,5
pH.....	3,2 - 3,4
ΥΠΟΜΕΙΜΑΤΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ (g/L).....	41 - 43
ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	4,9 - 5,1
ΟΛΙΚΟ ΘΕΙΩΔΕΣ (ppm).....	90 - 110
ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ (g/L).....	1.009
ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (g/L).....	0,3 - 0,4
ΦΙΑΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ.....	6
ΚΙΒΩΤΙΑ / ΠΑΛΕΤΑ.....	100

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

ΟΨΗ.....	Ωχρο χρυσαφένιο
ΜΥΤΗ.....	Χαρακτήρας ανθών εσπεριδοειδών και λεμονιού με αρώματα από ώριμο ροδάκινο, ανανά και σταφύλι και νότες από πράσινο τσάι.
ΣΤΟΜΑ.....	Ημίγλυκο, με ισορροπημένη σχέση οξύτητας - γλυκύτητας, ικανοποιητικές εντάσεις στη γεύση και το σώμα. Φρουτένια, γλυκιά επίγευση.
ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	Ωριμες γεύσεις μαγειρεμένων φρούτων, κομπόστα ροδάκινου, αποξηραμένος ανανάς, γλυκό μανταρινάκι και κυδώνι, με νότες ζουμπουλιών.