



"AMPHORA MUSCAT" DOULOOUFAKIS 2020

Натуральное Белое Вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Это вино на 100% изготовлено из винограда сорта Muscat White of Spina (Мускат Спина); очень старый критский сорт, который был назван в честь поселения Спина в провинции Селино, Ханья.

ВИНОГРАДНИК

В районе Дафнес, недалеко от Ираклиона (Крит), на высоте 350 метров над уровнем моря.

ВИНИФИКАЦИЯ

Винификация происходит в критских сосудах пифос (pithoi) объемом 250-300 л. без добавления дрожжей и с минимальным количеством серы. После 3 месяцев экстракции и разделения вино хранилось в пифос 2 месяца. Затем выдерживалось еще 4 месяца в резервуарах из нержавеющей стали.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Можно выдерживать до 5 лет.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Вино слегка оранжево желтого цвета. Не прошло процесс фильтрации, поэтому имеет заметную мутность и возможный тонкий слой осадка. Полное и танинное тело. Его ароматы более сложны и развиты, чем интенсивные цветочные ароматы, которые можно было бы ожидать от свежего мускатного вина. В нем присутствуют нотки фруктов и орехов, таких как лесной орех, желтое яблоко, мед, бергамот и сушеный апельсин.

ПОДАЧА ВИНА

Следует подавать при 10-12°C. Его можно чудесно сочетать с красным мясом благодаря дубильным веществам. Наслаждайтесь им с пряной запеченной бараниной, или попробуйте его со стейком. Он будет отличным дополнением к жареной жирной рыбе (лосось, тунец, угорь) с цитрусовыми соусами или копчеными выдержанными сырами. Его сложный профиль может дополнить блюда со специями, такими как шафран, корица или кардамон. Хорошо сочетается с Марокканской и Азиатской кухней, а также уравновешивает особые вкусы, такие как традиционная Японская кухня (соя).

Производство "MUSCAT AMPHORA" было запущено в 2017 году, технология изготовления почти такая же как и у вина произведенного 4.000 лет назад на острове Крит.



750 ml

АЛКОГОЛЬ 14.1% vol
ОСТ.САХАР 3.4 gr/lт
ОБЩ.КИСЛОТ. 6.4 gr/lт
СОД. СЕРЫ 34 mg/lт
pH 3.53

