



Χλωρίς

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Chloris

WHITE DRY WINE

Ποικιλία: Χλώρα

Αμπελώνας: Θέση "Κόβιτσα" Γραϊκά Ολυμπίας του Δήμου

Ανδρίτσαινας-Κρεστένων, στο νομό Ηλείας

Ηλικία Φυτών: 5 έτη

Κυρίαρχος τύπος εδάφους: αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση για 18 h και ήπια πίεση των

σταφυλών. Ακολουθεί ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση σε

ανοξείδωτη δεξαμενή, με επιλεγμένους ζυμομύκητες

σε θερμοκρασίες 17 -18°C.

Παραμονή του νέου οίνου πάνω στις λεπτές οινολάσπες για αρκετές

ημέρες.

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Ολική οξύτητα (σε τρυγικό): 4.60 g/l

pH: 3.54

Ολικά σάκχαρα: 0,5 g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Απαλό λαμπερό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες.

Αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων, νεκταρίνι,

δαμάσκινα, πράσινο τσάι και χαμομήλι. Πλούσιο, στρογγυλό στο

στόμα με μακρά επίγευση και οξύτητα που χαρίζει ισορροπία στο

σύνολο. Συνοδεύει ωραία ημίσκληρα κίτρινα τυριά, λευκά κρέατα

όπως κοτόπουλο, χοιρινό και κουνέλι, πράσινες σαλάτες με

βοτανικό χαρακτήρα, ψάρια στη σχάρα με σάλτσα λεμονιού. Έχει

απαλό λαμπερό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες.

Grape Variety: Chlora

Vineyard: Location "kovitsa" in Greka Olympias.

Age of Vines: 5 years

Predominant type of soil: Clay loam

Vinification: Pre-fermentation extraction for 18 h and mild pressure

of the grapes. Fermentation with selected yeasts follows

in a stainless tank at 17 -18°C temperatures.

The new wine remains on its thin lees for several days.

Alcohol: 13%

Acidity: 4.60 g tartaric acid / L

pH: 3.54

Volatile acidity: 0,27 g acetic acid / L

Residual sugars: 0,5g/L

Tasting Notes: Chlora showcases aromas of nectarine, damson,

green tea and chamomile. It is long in the mouth with

a pronounced acidity. It pairs well with semi-hard yellow cheeses,

with chicken, pork and rabbit (white meats), with white salads,

with salads with legumes (beans, lentils, chickpeas) that contain a

botanical character, with grilled sea bream, grouper, common sole

and turbot with lemon preparations. has pale straw yellow color

with soft greenish tints and a persistent brilliant perlage.

Citrus flavors, fruit whiteness, floral and herbal aromas. Rich,

round in the mouth with a good aftertaste.