



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ CUVÉE SPECIALE 2020

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Μοσχοφίλερο
ΕΣΟΔΕΙΑ: 2020
ΠΕΡΙΟΧΗ: Μαντινεία
ΧΩΡΑ: Ελλάδα
ΕΝΔΕΙΞΗ: ΠΟΠ Μαντινεία
(Προστατευόμενη Ονομασία
Προέλευσης)

ΣΧΟΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ: Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με γκρι ανταύγειες.

ΑΡΩΜΑ: Ιδιαίτερα αρωματικό προφίλ που συνδυάζει χαρακτηριστικές όπως το γιασεμί, το αχλάδι, ο ανανάς και τα εσπεριδοειδή με νότες μέντας και κερήθρας.

ΓΕΥΣΗ: Δροσερό, γεμάτο και εξαιρετικά ισορροπημένο με τραγανή οξύτητα, ανεπαίσθητη γλυκύτητα και φρουτώδη επίγευση που διαρκεί.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ: Συνοδεύει αρμονικά πληθώρα εδεσμάτων όπως ευωδιαστές σαλάτες, πιάτα ψητών λιπαρών ψαριών και θαλασσινών όπως επίσης και πλατώ κίτρινων τυριών ή φρούτων.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΔΑΦΟΣ: αμμώδεις αργιλλοπηλώδες

ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΦΥΤΩΝ: 12-45 χρόνια

ΑΠΟΔΟΣΗ: 11.000 kg/ha

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Οινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας Μοσχοφίλερο από αμπέλια ηλικίας 47 ετών που καλλιεργούνται σε αργιλοπηλώδη εδάφη στο Κτήμα Μπουτάρη στο Οροπέδιο της Μαντινείας. Ο τρυγητός διενεργείται χειρωνακτικά και ξεκινά με το πρώτο φως της ημέρας. Μετά τον τρυγητό ακολουθεί χειροδιαλογή των σταφυλιών στο οινοποιείο για την διασφάλιση της αρίστης υγιεινής κατάστασης του σταφυλιού ενώ στη συνέχεια εφαρμόζεται στο σύνολο της ποσότητας προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες, διαδικασία που στόχο έχει την μετάδοση του αρωματικού πλούτου του φλοιού της ράγας στο γλεύκος. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων. Η αλκοολική ζύμωση διεξάγεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 12 – 18 0C ενώ στα τέλη της, ο οίνος ωριμάζει για σύντομο χρονικό διάστημα σε ανοξείδωτες δεξαμενές με ταυτόχρονη ανάδευση των φινών λασπών για την ανάδειξη του χαρακτήρα του. Εμφιαλώνεται μετά από ήπια διήθηση ώστε να διατηρούνται στο έπακρο τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 11,7 %vol

ΠΗΤΗΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 0,29 meq/l acetic acid

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ: 6 gr/l tartaric acid

pH: 3,34

ΣΑΚΧΑΡΑ: 5,4 gr/l

ΟΛΙΚΟ SO₂: 102