



nelion
WINERY

ΜΕΛΑΤΣΕΣ

Λευκός ξηρός οίνος

Ποικιλιακή συνθεση

ΞΥΝΙΣΤΕΡΙ 100%

Τρύγος:

Αρχές Οκτωβρίου

Αμπελώνες:

Ο αμπελώνας με το μεγαλύτερο υψόμετρο από τους αμπελώνες που καλλιεργεί το οινοποιείο σε υψόμετρο 900 μέτρων.

Οινοποίηση:

Το 50% των σταφυλιών απορραγίζονται και με μια ελαφριά έκθλιψη μεταφέρονται στην δεξαμενή για εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία. Η ζύμωση γίνεται με στόχο ο οίνος να εκφράζει την ποικιλία σε συνδυασμό με τον αμπελώνα.

Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει για 12 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός.

Η εμφιάλωση γίνεται στο οινοποιείο 16 μήνες μετά το τρύγο.

