



nelion  
WINERY

## ROSE

Ροζέ ημίξηρος οίνος

### Ποικιλιακή σύνθεση

Black Muscat 100%

### Τρύγος:

Μέσα Αυγούστου

### Αμπελώνες:

Από αμπελώνες του οινοποιείου που βρίσκονται στις πλαγιές τις κοιλάδας Διαρίζου διαμορφωμένοι σε κυτταλλοειδές σχήμα και ένας σε γραμμικό.

### Οινοποίηση:

Τα σταφύλια απορραγίζονται και χωρίς να γίνει έκθλιψη μεταφέρονται στο πιεστήριο όπου παραμένουν για περίπου μια ώρα. Στη συνέχεια γίνεται ο διαχωρισμός με ελαφριά πίεση. Η ζύμωση γίνεται με στόχο ο οίνος να εκφράζει την ποικιλία και σταματάει με χαμηλή θερμοκρασία για να παραμείνουν αζύμωτα 7-9 γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο κρασιού.

Στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει για 4 μήνες σε ανοξειδωτή δεξαμενή.

Η εμφιάλωση γίνεται στο οινοποιείο 6 μήνες μετά το τρύγο.

