

Portes Μοσχοφίλερο 2021

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Αρκαδία

100% Μοσχοφίλερο

Ζυμωμένο σε ανοξειδωτες δεξαμενες. Σύντομη προζυμωτική εκχύλιση, σύντομη ωρίμανση πάνω στις φίνες οινολάσπες. Ανθώδες, τραγανή οξύτητα, μεγάλη αρωματική ένταση σε μύτη και στόμα. Λευκά λουλούδια –απαλά και φρέσκα–, αγιόκλημα, βιολέτα, ροδοπέταλα, τραγανή οξύτητα.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά: Μοσχοφίλερο

Κατηγορία	Λευκός
Κατάταξη	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Αρκαδία
Ποικιλίες	100% Μοσχοφίλερο
Αμπελώνες	Μαντινεία σε ύψος 750 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Αμμώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	30 έτη
Στρεμματικές αποδόσεις	900 kg/στρ. (45 hl/ha)
Ημερομηνίες τρύγου	Μέσα Σεπτεμβρίου-Αρχές Οκτωβρίου
Οινοποίηση/Ωρίμανση	Προζυμωτική εκχύλιση για 4 ώρες στους 12°C. Αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενες στους 16°C. Σύντομη παλαίωση πάνω σε φίνες οινολάσπες.
Αλκοολικός τίτλος	12%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	6.42 g/l
pH	3.23
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Το χρώμα είναι απαλό, λευκοκίτρινο. Κυριαρχούν πλούσια αρώματα –απαλά και φρέσκα– λευκών λουλουδιών και αγιοκλήματος με νότες εσπεριδοειδών και γλυκολέμονου. Το στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα, η οξύτητα δίνει δροσιά και νεύρο, ενώ τα αρώματα του στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης. Κομψό, ισορροπημένο και με μακρύ τελείωμα.

