

Portes Μοσχοφίλερο 2019

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Αρκαδία

100% Μοσχοφίλερο

Ζυμωμένο σε ανοξειδωτες δεξαμενές. 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	Μοσχοφίλερο 100%
Αμπελώνες	Μαντινεία σε ύψος 750 μ.
Κυρίαρχος τύπος εδάφους	Αμμώδες
Ηλικία φυτών (μέσος όρος)	28 έτη
Στρεμματικές αποδώσεις	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 δεξαμενές στους 16°C. Σύντομη παλαίωση πάνω σε φίνες οινολάσπες.
Αλκοολικός τίτλος	12%
Ολική οξύτητα (σε τρυγικό)	6.2 g/l
pH	3.15
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Το χρώμα είναι απαλό, λευκοκίτρινο. Κυριαρχούν πλούσια αρώματα –απαλά και φρέσκα– λευκών λουλουδιών και αγιόκληματος 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.

