

BELVEDERE

Ο Ι Ν Ο Σ Λ Ε Υ Κ Ο Σ
Φ Υ Σ Ι Κ Ω Σ Γ Λ Υ Κ Υ Σ

Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 3

Π ρ ο ῖ ο ν ο λ ο κ λ η ρ ω μ ἔ ν η ς κ α λ λ ι ἔ ρ γ ε ι α ς

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 31, Ελλάδα
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Ποικιλιακή σύνθεση:

100% Malvasia Aromatica

Τόπος παραγωγής:

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη, στο Κορακοχώρι Ηλείας στη Δυτική Πελοπόννησο

Μέθοδος παραγωγής:

Τα σταφύλια μετά τον τρύγο λιάζονται για περίπου 5-8 ημέρες μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συμπύκνωση τους. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση, με απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας, η οποία και διακόπτεται με ψύξη. Παλαιώνει για ένα χρόνο σε νέα δρύινα Γαλλικά βαρέλια Vosges της Berthomieu.

Παραγωγή 2013:

1.200 φιάλες

Χρώμα:

Χρυσόξανθο με πορτοκαλί ανταύγειες

Αρώματα:

Πληθωρική παρουσία των ποικιλιακών αρωμάτων περγαμόντο και φλούδας πορτοκαλιού με έντονα αρώματα μελιού

Αρμονικά εδέσματα:

Επιδόρπιος οίνος. Πίνεται κρύος στους 8-10° C.

Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.
pH : 3,50
Ολική οξύτητα : 5,7 g/l
Σάκχαρα : 80 g/l

Διάρκεια ωρίμανσης:

12 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια

Δυνατότητα παλαίωσης:

Έτοιμο για κατανάλωση. Τουλάχιστον 4 έως 5 χρόνια

Συσκευασία:

Φιάλη 500 ml

Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

Πρόσφατες διακρίσεις:

2014

• Δ.Δ.Ο. MUNDUS VINI, Γερμανία
"Belvedere" 2011: Χρυσό

2011

• Δ.Δ.Ο. MUNDUS VINI, Γερμανία
"Belvedere" 2008: Χρυσό

2009

• ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα
"Belvedere" 2006: Κρασί της Χρονιάς

Συσκευασία:

Φιάλη 500 ml



ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ: —