



ΚΟΜΗ ΤΗΣ ΒΕΡΕΝΙΚΗΣ

ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη "Ηλεία"



Τ Ρ Υ Γ Ο Σ 2 0 1 4

Προϊόν ολοκληρωμένης καλλιέργειας

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., Κορακοχώρι Ηλείας, 271 00, Ελλάς
Τηλ. Νο: +30 26210 41601, Fax Νο: +30 26210 41901,
e-mail: mercouri@otenet.gr, website: www.mercouri.gr

Ποικιλιακή σύνθεση:

Vioignier

Τόπος παραγωγής:

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

Μέθοδος παραγωγής:

Λευκή οινοποίηση σε καινούργια βαρέλια Berthomieu

Παραγωγή 2014:

3.000 φιάλες

Χρώμα:

Κρυστάλλινο ανοικτό χρυσοκίτρινο

Αρώματα:

Αρώματα ροδάκινου και ψωμιού με φόντο βανίλιας. Πλούσια γεύση και επίγευση στιβαρή που διαρκεί.

Αρμονικά εδέσματα:

Ψάρια και θαλασσινά, λευκά κρέατα ή ερυθρά κρέατα σερβιρισμένα με γλυκές ή λευκές σάλτσες και τυριά. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12-14° C.

Χημική ανάλυση:

Αλκοολικός τίτλος : 13,5 % vol.
pH : 3,16
Ολική οξύτητα : 5,4 g/l
Σάκχαρα : 2,5 g/l

Διάρκεια ωρίμανσης:

3 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια

Δυνατότητα παλαίωσης:

1-2 χρόνια

Οργανισμός πιστοποίησης:

Cmi

Πρόσφατες διακρίσεις:

2007
• ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET, Ελλάδα
"Coma Berenices" 2006: 1° βραβείο

Συσκευασία:

Φιάλη 750 ml

ΠΑΛΑΙΟΙ ΤΡΥΓΟΙ:

—