

## **ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΝΙΚΟΛΑΟΥ**



**Ποικιλιακή Σύθεση :** Οίνος Λευκός Ξηρός από την ποικιλία Μοσχοφίλερο σε ποσοστό 100%.

**Προέλευση:** Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη. Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 8 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου, αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Παλαιόπυργος Μαντινείας με ηλικία αμπελιών 60 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν υπέδαφος αργιλοπηλώδες και προσανατολισμό δυτικό με απόδοση περί τα 600 κιλά ανά στρέμμα.

**Οινοποίηση :** Τα σταφύλια που προορίζονται για αυτό το κρασί συλλέγονται με το χέρι όταν έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαινολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Τα σταφύλια ψύχονται στους 4° C και πραγματοποιείται κρυσταλλοποίηση στους 8° C για 4 ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17 βαθμούς κελσίου για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Λαμπερό υποκίτρινο χρώμα, ζωνρή οξύτητα και φρουτώδης χαρακτήρας με επίγευση λευκού τριαντάφυλλου, λεμονιού και λουκουμιού.

**Σερβίρισμα :** Σε θερμοκρασία 12° C

**Συνδυασμός με φαγητό :** Ελαφριά γεύματα και θαλασσινά.

**Αλκοολικός Τίτλος :** 12°

**Κριτικές:** Master of Wine: Derek Smedley Moscofilero 2016 / 88 points

[Tasted in the winery A & C Greece October 2017](#)

Fragrant rose petals the nose has fresh fruits the start of the palate bright. Richer flavours in the middle pink grapefruit the back palate is very fresh and there is bitter lime on the finish.

