

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ



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

Προέλευση: Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 16 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου, αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμάνι με ηλικία αμπελιών 8 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2%, προσανατολισμό νότιο και απόδοση περί τα 1000 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 κρυσταλλίζονται στους 8° C για 10 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 : χρυσαφίς ανταύγειες, θεσπέσιο άρωμα και μεταξένια γεύση συνδυασμένα με χαμηλή οξύτητα. Γλυκά αρώματα από φρέσκα φρούτα, ροδάκινο, βερίκοκο και εσπεριδοειδή.

Σερβίρισμα : Σε θερμοκρασία 12° C

Συνδυασμός με φαγητό : Ελαφριά γευματα, σαλάτες και Θαλασσινά.

Αλκοολικός Τίτλος : 13°

Κριτικές: Master of Wine: Derek Smedley Malagouzia 2016 / 88 points

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

Rose petal on the nose the palate starts with white peach quite fleshy. There is an underlying fresh streak a mix of citrus fruits but it fills out at the back and the finish has hints of sweetness.