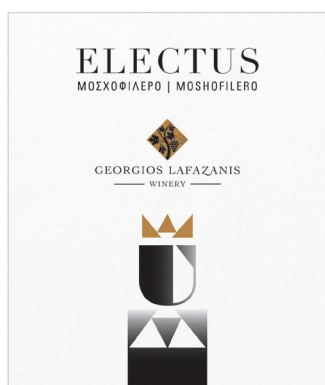




GEORGIOS LAFAZANIS  
WINERY



## ΕΤΙΚΕΤΑ



# Electus

## ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΟΥ

Τύπος	Λευκός Ξηρός
Σοδειά	2019
Ποιοτική κατάταξη	Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ
Ποικιλία σταφυλιού (%)	Μοσχοφίλερο
Συνολική παραγωγή	20.000 φιάλες

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοολικός βαθμός (%)	12,00
Ολική οξύτητα (τρυγικό οξύ gr/l):	6,05
Ολικό SO2 (mgr/l)	38
Ελεύθερο SO2 (mgr/l)	97
Υπολειπόμενα σάκχαρα (gr/l)	<2
pH	3,14
Τοποθεσία αμπελώνων	Ζευγολατιό, Μαντινεία
Υψόμετρο	650 m
Έδαφος	Αργιλοπλώδη με καλή αποστράγγιση
Κλίμα	Βαρύς χειμώνας, ζεστές καλοκαιρινές ημέρες με δροσερές νύχτες
Απόδοση παραγωγής	80 hl/ha
Ηλικία αμπελώνων	10-20 έτη
Ημερομηνία τρύγου	1-15 Οκτωβρίου

Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 16 °C.

## ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το χρώμα είναι λαμπερό ωχρό λεμονί με πράσινες ανταύγειες και η ένταση της μύτης χαρακτηρίζεται από λεμονανθούς και νότες εσπεριδοειδών. Κομψό μέτριο προς γεμάτο σώμα και έντονη οξύτητα με αρώματα που ακολουθούν εκείνα της μύτης.

## ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Οστρακοειδή, ψάρια και λευκά κρέατα.

Απολαύστε το στους 10-12 °C.



GEORGIOS LAFAZANIS

WINERY

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΑΣ

ARTISTI

ΠΕΤΡΑ & ΦΩΣ

ΣΕΪΡΙΟΣ

ΕΡΪCUS

• ELECTUS

ΟΙΝΑΝΘΗ