

# Moscato Dolce



*Τύπος*  
Οίνος Λευκός Γλυκός

*Κατηγορία*  
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη  
Ηράκλειο

*Προέλευση*  
Επιλεγμένοι αμπελώνες  
συνεργαζόμενων αμπελουργών  
του Νομού Ηρακλείου

*Ποικιλιακή σύνθεση*  
Μοσχάτο 100%

*Έδαφος*  
Αμμώδης ως αμμοαργιλοασβεστώδης  
ούσταση

*Αμπελώνες*  
σε ύψος 350-600m

*Πυκνότητα φυτών*  
3.300-4.200 πρέμνα ανά εκτάριο

*Αλκοολικός Τίτλος*  
15%

*Παραγωγή*  
2.000 φιάλες

*Δυνατότητα παλαίωσης*  
10 έτη

*Συνθήκες σερβιρίσματος*  
Σε θερμοκρασία 8-10°C

*Συνδυασμός με φαγητό*  
Για πριν ή και μετά το γεύμα  
όπου συνοδεύει σοκολάτα, φρούτα  
και γλυκίσματα

*Volume*  
500ml

*Χαρτοκιβώτιο*  
6 φιαλών

## Σημειώσεις γευστικών δοκιμών

### *Μια ξεχωριστή οινική παρουσία*

Οίνος λευκός γλυκός με έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα. Αρωματικά κυριαρχεί ο συνδυασμός των αποξηραμένων φρούτων (βερίκοκο, δαμάσκηνο) με καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, μέλι και σταφίδα. Τελειώνει εκρηκτικά με νότες καλοκαιρινών φρούτων όπως πεπόνι και ροδάκινο. Γεμάτο στόμα και εκπληκτική γευστική ισορροπία.

## Αμπελώνας

Το Μοσχάτο καλλιεργείται σε ύψος 350-600m σε όλη την αμπελουργική περιοχή του Νομού Ηρακλείου. Η σύσταση των αμπελώνων είναι κυρίως αμμώδης ως αμμοαργιλοασβεστώδης και συμβάλλει στην παραγωγή αυτού του ιδιαίτερου κρασιού με πολύπλοκο άρωμα και έντονη οξύτητα. Το μικροκλίμα της περιοχής είναι τυπικό νησιωτικό κλίμα –μέτρια επίπεδα βροχοπτώσεων, κρύος χειμώνας με πολύ ζεστό καλοκαίρι– που όμως γίνεται ηπιότερο με την παρουσία βορειοδυτικών θαλάσσιων ανέμων που ευνοούν την καλλιέργεια. Η πυκνότητα φύτευσης είναι από 3.300 έως 4.200 πρέμνα ανά εκτάριο και η μέση παραγωγή δεν ξεπερνά τα 70hl ανά εκτάριο.

## Τρύγος

Ο τρυγητός γίνεται χειρωνακτικά από τις 06:00 έως τις 12:00 για την αποφυγή των υψηλών καλοκαιρινών θερμοκρασιών. Επίσης η επιλογή των σταφυλιών γίνεται πολύ προσεχτικά για την αποφυγή πηλγών. Τοποθετούνται σε κλούβες των 12 κιλών και συγκεντρώνονται σε φορτηγά ψυγεία με σκοπό τη προφύλαξη και τη συντήρηση των σταφυλιών μέχρι την παραλαβή τους από το οινοποιείο.

## Οινοποίηση

Μετά τον αυστηρό έλεγχο στο χώρο παραλαβής του οινοποιείου, τα επιλεγμένα σταφύλια, τοποθετούνται σε ειδικούς διαμορφωμένους σκιερούς χώρους κάτω από συνθήκες συνεχούς αερισμού για αποφυγή μετασυλλεκτικών ασθενειών με στόχο τη μερική αφυδάτωση. Με συνεχή παρακολούθηση για 2-3 εβδομάδες, τόσο της υγιεινής κατάστασης των σταφυλιών όσο και με εργαστηριακές μετρήσεις των παραμέτρων της επιθυμητής ωρίμανσής τους, οδηγούνται προς τον εκραγισμό όπου μετά παίρνεται ο πρόρογος. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με επιλεγμένες ζύμες κατάλληλες τόσο για να ανταπεξέλθουν στις πολύ ακραίες συνθήκες ζύμωσης όσο για την ανάδειξη του αρωματικού χαρακτήρα του οίνου. Ζυμώνει αργά, αλλά σταθερά σε ανοξείδωτες δεξαμενές για χρονικό διάστημα 6-8 εβδομάδων περίπου. Με το πέρας της ζύμωσης ακολουθεί απολάσπωση, παλαίωση ώστε να αναδειχθεί το πλούσιο αρωματικό δυναμικό του και στη συνέχεια εμφιάλωση.

Alexakis SA

Ειρήνης & Φιλίας 104-106, 715 00 Περίδη Μετόχι, Ηράκλειο Κρήτης

T 2810 252 019/20 F 2810 256 535

info@alexakiswines.com www.alexakiswines.com