



THESIS Malagousia

Κατηγορία: Οίνος Λευκός Ξηρός
Κατάταξη: ΠΓΕ Πελοποννήσου
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Μαλαγουζιά

Αμπελώνας: Ορεινή Κορινθία σε υψόμετρο 650μ.
Στρεμματική απόδοση: 900 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 40 έτη

Οινοποίηση: Κρυοεσχύλιση 6-8 ωρών και ακολουθεί ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμανση σε ανοξειδωτές δεξαμενές με σταδιακή ανάδευση φίνων οινολασπών για 8-10 εβδομάδες.

Αλκοολικός Τίτλος: 12.5 %
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,2 g/L
Ολική οξύτητα: 6 g/L
pH: 3,3

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Το χρώμα του είναι ανοιχτό χρυσό με πράσινες ανταύγειες. Το αρωματικό του προφίλ πολύπλοκο και φινετσάτο με αρώματα από πυρηνόκαρπα φρούτα και εσπεριδοειδή. Βερίκοκο, γκρέιπφρουτ, φλούδα λεμονιού και λευκά λουλούδια τα κύρια αρώματα της μύτης. Στο στόμα είναι λιπαρό, οξύτητα να δροσίζει και κάποιες νύξεις ορυκτών συμπληρώνουν την σύνθετη γευστική παλέτα.

Συνοδεύει: Ισορροπημένες πράσινες σαλάτες, μεγάλα λιπαρά ψητά ψάρια, οστρακοειδή, ριζότο με λευκές σάλτσες, ψητά λαχανικά και ψητά λευκά κρέατα, ζυμαρικά με σολομό.

“THESIS ονομάζεται η δική μας φιλοσοφία για τον τρόπο καλλιέργειας και οινοποίησης κάποιων επιλεγμένων τοπικών ποικιλιών. Μία φιλοσοφία που πηγάζει από την αγάπη μας και την αφοσίωσή μας σε αυτό που κάνουμε. Και τεκμηριώνεται μέσα από την έκφραση αυτής της Μαλαγουζιάς..”

THESIS Malagousia

Category: White dry wine
Classification: PGI Peloponnese
Grape varieties: 100% Malagousia

Vineyard: Mountainous Corinth in an altitude of 650m.
Yields: 9.000kg/ha

Vinification: Cool maceration for 6-8 hours. Controlled fermentation in low temperature. Maturation in stainless steel tanks with gradual agitation of wine lees for 8-10 weeks.

Alcohol in volume: 12,5%
Reducing sugar: 1,2g/l
Total acidity: 6g/l
pH: 3,3

Tasting notes: Its color is light gold with green highlights. Its aromatic profile is complex and refined with stone fruit and citrus aromas. Apricot, grapefruit, lemon peel and white flowers the main nose aromas. In the mouth it is oily, cool acidity and some hints of minerals complete the complex taste palette.

Pair it with: Balanced green salads, large fatty grilled fish, shellfish, risotto with white sauces, grilled vegetables and grilled white meats, pasta with salmon.

“THESIS, the Greek word for “statement” is all about our philosophy regarding vine growing and vinifying selected local grape varieties. A philosophy that stems from our love and dedication on what we do, while comes into life through this expression of Malagousia..”