

SMALL BATCH COLLECTION
ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ
ΜΟΥΧΤΑΡΟ



ΠΟΙΚΙΛΙΑ/-ΕΣ:
100% ΜΟΥΧΤΑΡΟ
ΠΕΡΙΟΧΗ:
Πέτρα Βοιωτίας,
Κεντρική Ελλάδα

ΜΟΥΧΤΑΡΟ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Πολυσύνθετο με έντονο αρωματικό μπουκέτο από βιολέτα και γαρούφαλλο διανθισμένο με νότες από ώριμα κόκκινα φρούτα του δάσους και φραγκοστάφυλο. Στο στόμα πλούσιο, λιπαρό, κρεμώδες και συνάμα απαλό παρά τους 40 αλκοολικούς του βαθμούς δείχνει ότι η απόσταξη έγινε με μεράκι γνώση και σεβασμό στην ποικιλία, το σπάνιο Μούχταρο που καλλιεργείται μόνο στην Κοιλιάδα των Μουσών! Πλούσιες νότες μπαχαρικών με κυρίαρχη την κανέλλα, καραμελωμένου σύκου, κερασιού με ελαφρά λιπαρή και πιπεράτη επίγευση.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ/ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ: Συνοδεύει ως απεριτιφ μικρές μπουκίτσες σολομού, κεφαλογραβιέρα νάξου και φρεσκοτριμμένη αρμαπόριζα, παντρεύεται εξαιρετικά με σούσι, προκλητικό δίπλα σε παραδοσιακούς λουκουμάδες ή σε έναν πολιτικό μπακλαβά...μαγεύει με ένα γλυκό του κουταλιού σταφύλι σύκο ή κυδώνι - ξαφνιάζει με ένα κομμάτι προσούτο! Πίνεται σκέτο αργά και απολαυστικά σε ψηλό ποτήρι με πόδι και στενό άνοιγμα για μεγαλύτερη απόλαυση των αρωμάτων του

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος 12-15 ° C
(*όχι πολύ παγωμένο για να μην χαθούν τα αρωματικά του στοιχεία)

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Το απόσταγμα σταφυλιών Μούχταρο παράγεται με τη ζύμωση και την απόσταξη ολόκληρων σταφυλιών από τη σπάνια ποικιλία Μούχταρο. Αυτά τα σταφύλια, τα οποία προορίζονται για το συγκεκριμένο απόσταγμα, ξεκινάνε με κρυσταλλική χωρίς παρουσία οξυγόνου, δεν πιέζονται, η ζύμωση συνεχίζεται σε πλήρες ελεγχόμενο περιβάλλον με σταθερή χαμηλή θερμοκρασία, για να διατηρήσουν τους χυμούς τους και συνεπώς τον χαρακτήρα της ποικιλίας.



ΒΡΑΒΕΙΑ:

- Bronze at the International Wine and Spirit Competition 2018 in London.
- Bronze Award στον Διαγωνισμό Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2020



ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ
PRODUCED & BOTTLED: LOST LAKE DISTILLERY
Παναγιώτης Α. Ζαχαρίας / Panayiotis A. Zacharias
Πέτρα, Βοιωτία / Petra, Viotia

**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
PRODUCT OF GREECE**