

Η αγάπη για το καλό κρασί, και το μεράκι για δημιουργία, είναι οι αξίες που μας συντροφεύουν από το 1895. Σήμερα, στην Οινοποιία Μαλαματίνα, συνδυάσαμε τις σύγχρονες πρακτικές με την παράδοση και δημιουργήσαμε το Φίλιωμα. Μια οικογένεια κρασιών για να συντροφεύει μοναδικές στιγμές που μένουν βαθιά χαραγμένες στη μνήμη.



ΦΙΛΙΩΜΑ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Π.Γ.Ε. ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 80%,
ΡΟΔΙΤΗΣ 20%

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ
ΒΑΘΜΟΣ: 11,5%Vol.

Λεμονοπράσινο λαμπερό χρώμα και μία παλέτα φρέσκων αρωμάτων χαρίζουν ισορροπημένη οξύτητα και ευχάριστη δροσιστική επίγευση. Φρουτώδεις γεύσεις και αρώματα αχλαδιού, γκρέιπφρουτ και ροδάκινου, ξελογιάζουν τη μύτη και δίνουν φρεσκάδα σε κάθε γουλιά.

Παράγεται από τις αγαπημένες ελληνικές ποικιλίες Σαββατιανού και Ροδίτη, από επιλεγμένα παλαιά κλήματα στην περιοχή της Εύβοιας και της Βοιωτίας. Μία από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας, όπου τα παλαιά αμπέλια κυπελοειδούς σχήματος εξασφαλίζουν χαμηλή στρεμματική απόδοση και υψηλή ποιότητα στο σταφύλι.

ΦΙΛΙΩΜΑ
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
MERLOT 100%

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ
ΒΑΘΜΟΣ: 11,5%Vol

Πλούσιο σώμα και τραγανή οξύτητα που αναδεικνύονται από τη φρεσκάδα κόκκινων φρούτων. Ανθικές νότες τριαντάφυλλου και βοτανικής μέντας συνδυάζονται αρμονικά με τα αρώματα πετροκέρασου, φράουλας και σμέουρου και δίνουν λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα και ευχάριστη μακριά επίγευση σε κάθε γουλιά.

Παράγεται από παλαιά κλήματα αμπέλου της ποικιλίας Merlot με γνώμονα την χαμηλή στρεμματική απόδοση. Μετά την αλκοολική ζύμωση παραμένει στις λεπτές οινολάσπες για λίγες ημέρες. Μετά από τις γευστικές δοκιμές, σταθεροποιείται κατά τους χειμερινούς μήνες για να φτάσει τελικά στο ποτήρι σας.



ΦΙΛΙΩΜΑ
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 100%

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ:
12,5%Vol

Αρώματα κερασιών, πετροκέρασων και κόκκινων και μαύρων μούρων συνδυάζονται με ανθικές νότες ανοιξιάτικης βιολέτας. Ντελικάτο σώμα με ευχάριστη διακριτική επίγευση και λαμπερό πορφυρό χρώμα. Κομψές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα αναδεικνύουν τη φρεσκάδα των φρούτων, σε ένα γοητευτικό αποτέλεσμα.

Παράγεται από την ποικιλία Αγιωργίτικο που καλλιεργείται σε ποιοτικά αμπέλια χαμηλής στρεμματικής απόδοσης στην περιοχή της Νεμέας. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, και αφού λάβει χώρα και η μηλογαλακτική ζύμωση, παραμένει κατά τη διάρκεια των χειμερινών μηνών στις δεξαμενές για να ωριμάσει, προτού σταθεροποιηθεί και φτάσει στο ποτήρι σας.



Νέες
Θινικές
Προτάσεις



EST. 1895

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ

Σταφύλια από ελληνικές
εξελεκτές ποικιλίες, σεβασμός
στο φυσικό περιβάλλον,
σύγχρονες τεχνικές
οινοποιήσις που
βασίζονται σε διεθνή
πρότυπα, υψηλή
τεχνογνωσία και ομαδική
δουλειά.

Αυτά είναι τα συστατικά
που συνδυάστηκαν
αρμονικά έτσι ώστε η
Οινοποιία Μαλαματίνα
να δημιουργήσει τις νέες,
φρέσκες και προσιτές
οιλικές τις προτάσεις.
Και τώρα είναι η δική σας
σειρά να τις ανακαλύψετε.

Στην Αθήνα της εποχής
του Μεσοπολέμου, η υψηλή
κοινωνία άκουγε ρεμπέτικο
και έπινε ρετσίνα, την οποία
αποκαλούσε γαλλιστί Φεζινέ.
Αυτήν τη ρετσίνα μιας
άλλης εποχής αναβιώνει
η Οινοποιία Μαλαματίνα.
Με ήπιο, φινετσάτο
χαρακτήρα και απαλό
άρωμα, η Φεζινέ παντρεύει
ιδανικά την παράδοση του
χτες με τις γεύσεις του
σήμερα.

PEZINE
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΡΕΤΣΙΝΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 100%

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ:
12%Vol.

Μοντέρνα, φινετσάτη και ξεχωριστή έκφραση της παραδοσιακής ρετσίνας. Φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών συνδυάζονται με βοτανικές νότες μέντας, βασιλικού και φρέσκου μάραθου. Μαζί με το λιβάνι, υποστηρίζουν την παρουσία της ρητίνης και μας «ταξιδεύουν» στην αξεπέραστη εμπειρία του ελληνικού καλοκαιριού, σε μία καινούργια γευστική πρόταση.

Η λευκή PEZINE, παράγεται από Σαββατιανό παλαιών κλημάτων που τρυγούνται με το χέρι, από επιλεγμένα αμπέλια χαμηλής στρεμματικής απόδοσης. Τα διακριτικά βοτανικά αρώματά της, χαρίζει η ρητίνη από πευκώνας της Εύβοιας και της Φθιώτιδας. Ωριμάζει στις λεπτές οινολάσπες της για περίπου 50 ημέρες πριν σταθεροποιηθεί και φιλτραρισθεί για να φτάσει στο ποτήρι σας.



PEZINE
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΡΕΤΣΙΝΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ, MERLOT

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ:
12%Vol.

Ελαφριά και φινετσάτη, με ευχάριστη φρουτώδη επίγευση. Γκρέιπφρουτ, ροδάκινο και νότες κόκκινου δαμάσκηνου εναρμονίζονται με πινελιές βοτανικών αρωμάτων και τη διακριτική παρουσία της ρητίνης. Τα χρώματα του δειλινού κλεισμένα σε μία καινούργια γευστική έκφραση της ρετσίνας.

Η PEZINE ροζέ παράγεται από Σαββατιανό και Merlot παλαιών κλημάτων αμπέλου χαμηλής στρεμματικής απόδοσης από την περιοχή της Βοιωτίας και της Εύβοιας. Τα διακριτικά βοτανικά αρώματά της, χαρίζει η ρητίνη από διαλεγμένους πευκώνας της Εύβοιας και της Φθιώτιδας. Μετά το τέλος της ζύμωσης παραμένει στις φίνες οινολάσπες για περίπου 50 ημέρες και έπειτα σταθεροποιείται και φιλτράρεται για να φτάσει στο ποτήρι σας.

