



Ένα κρασί...μάλαμα!

Με την εγγύηση, ποιότητα και τεχνογνωσία της **Ε. ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑΣ & ΥΙΟΣ Α.Ε.Β.Ε**



Νέα κρασιά – νέα συσκευασία

Πλήρης σειρά κρασιών, που καλύπτει όλες τις προτιμήσεις, σε ειδική συσκευασία **Bag-in-Box**, που αποτελεί καινοτομία στην πρακτική και οικολογική αποθήκευση οίνου.

Φιλοσοφία

Χρησιμοποιώντας ποικιλίες σταφυλιών από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, παράγονται οίνοι εξαιρετικής και σταθερής ποιότητας με **ελληνικό χαρακτήρα**. Η προσεκτική επιλογή των σταφυλιών και η οινοποίηση τους που συνδυάζει την παραδοσιακή δεξιοτεχνία και τις σύγχρονες τεχνικές, εγγυώνται την παραγωγή ποιοτικών κρασιών με **εξαιρετική αναλογία ποιότητας τιμής**.

Παράγεται σε τέσσερις τύπους : Λευκό, Ροζέ, Ερυθρό ξηρό και Ερυθρό ημίγλυκο, σε συσκευασία των **5, 10 και 20 λίτρων**.

Η συσκευασία Bag-in-Box (ασκός), σχεδιάστηκε ειδικά για να προστατεύει το κρασί από την οξείδωση και το φως, ακόμα και μετά το άνοιγμα. Από την ειδική κάνουλα το κρασί ρέει φυσικά με τη βαρύτητα, χωρίς να αφήνει τον αέρα να εισχωρήσει στη μαλακή σακούλα που συρρικνώνεται καθώς αδειάζει. Έτσι εμποδίζεται κάθε οξείδωση και διατηρούνται αναλλοίωτες όλες οι οργανοληπτικές ιδιότητες του κρασιού.

Η πρακτική αυτή συσκευασία είναι πολύ εύκολη στην μεταφορά και στην τακτοποίηση. Τέλος, είναι πολύ φιλική για το περιβάλλον καθώς τα υλικά του Bag-in-Box αποτελούν μόνο 5% του συνολικού βάρους και είναι ανακυκλώσιμα.

Κρασιά υψηλής ποιότητας, που σε συνδυασμό με τη συσκευασία τους, αποδεικνύουν άλλη μια φορά το σεβασμό της εταιρείας στον καταναλωτή και στο περιβάλλον.

Λευκό μάλαμα



Όινοσ Λευκός Ξηρός

Προσωπικότητα:

Λαμπερό ανοιχτόξανθο χρώμα. Χαρακτηρίζεται από τα λεπτά αρώματα λουλουδιών με περάσματα ροδάκινου και ξηρών καρπών.

Συνοδεύει:

Τέλεια τα λευκά κρέατα, ψάρια και θαλασσινά.

Σερβίρεται ελαφρώς παγωμένο στους 6-8°C.

ροζέ μάλαμα



Όινοσ Ροζέ Ξηρός

Προσωπικότητα:

Ανοιχτό κόκκινο χρώμα με ωραίες τριανταφυλλί διαβαθμίσεις. Ένα φρέσκο κρασί με απαλό φρουτώδες άρωμα και ευχάριστη γεύση.

Συνοδεύει:

Ένα από τα λίγα κρασιά που ταιριάζει με όλα τα πιάτα.

Σερβίρεται ελαφρώς παγωμένο στους 6-8°C.

ΔΙΑΘΕΣΗ

	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΙΒΩΤΙΟ	ΠΑΛΕΤΑ
λευκό 	2151	ΛΕΥΚΟ 5L	ΤΕΜ. 4	45
	2134	ΛΕΥΚΟ 10L	ΤΕΜ. 2	48
	2135	ΛΕΥΚΟ 20L	ΤΕΜ. 1	45
ροζε 	2145	ΡΟΖΕ 5L	ΤΕΜ. 4	45
	2146	ΡΟΖΕ 10L	ΤΕΜ. 2	48
	2147	ΡΟΖΕ 20L	ΤΕΜ. 1	45
ερυθρό 	2154	ΕΡΥΘΡΟ 5L	ΤΕΜ. 4	45
	2137	ΕΡΥΘΡΟ 10L	ΤΕΜ. 2	48
	2138	ΕΡΥΘΡΟ 20L	ΤΕΜ. 1	45
ερυθρό ημίγλυκο 	2157	ΕΡΥΘΡΟ ΗΜΙΓΛΥΚΟ 5L	ΤΕΜ. 4	45
	2143	ΕΡΥΘΡΟ ΗΜΙΓΛΥΚΟ 10L	ΤΕΜ. 2	48
	2144	ΕΡΥΘΡΟ ΗΜΙΓΛΥΚΟ 20L	ΤΕΜ. 1	45

ερυθρό μάλαμα



Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Προσωπικότητα:

Βαθυκόκκινο χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. Πλούσια αρώματα κερασιού με ελαφρές νότες μπαχαρικών, δίνουν γεμάτη γεύση με στρογγυλές τανίνες και μακρά επίγευση.

Συνοδεύει:

Ιδανικά για όλα τα κρέατα.

Σερβίρεται στους 16-18°C.

ερυθρό ημίγλυκο μάλαμα



Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Προσωπικότητα:

Πορφυρό χρώμα με σκούρες πορτοκαλί ανταύγειες.

Γεμάτα αρώματα, βύσσινου, δαμάσκηνου και αμύγδαλου για τέλεια ισορροπημένη γεύση με ίχνη βανίλιας στο τελείωμα.

Συνοδεύει:

Προσφέρεται σκέτο ως ποτό ή με γλυκά.

Σερβίρεται δροσερό στους 10-12°C.

ΝΕΟ

Privé málama



Νέα απόλαυση Privé, παντοτινή αξία Μάλαμα!

Το κρασί Μάλαμα τώρα κυκλοφορεί και εμφιαλωμένο,
διατηρώντας ανέπαφο τον μοναδικό του χαρακτήρα.

Λευκό και Ερυθρό, στη συσκευασία των 187ml.



Οίνος Λευκός Ξηρός

Συνοδεύει τέλεια τα λευκά κρέατα,
τα ψάρια, τα θαλασσινά
αλλά και τα φρούτα.
Φυσικά, μπορείτε να το απολαύσετε
και “ασυνόδευτο”.



Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Συνοδεύει ιδανικά όλα τα κόκκινα κρέατα,
ποικιλίες αλλαντικών και τυριών
ή σοκολάτα.
Ασυνόδευτο, συντροφεύει απολαυστικά
τις ιδιαίτερες στιγμές σας.



ΚΩΔΙΚΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΚΙΒΩΤΙΟ	ΠΑΛΕΤΑ
2160	ΛΕΥΚΟ, 187ml	Χ/Κ 24	50
2161	ΕΡΥΘΡΟ, 187ml	Χ/Κ 24	50

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Οίνος Λευκός Ξηρός

Ποικιλίες: Σαββατιανό, Ροδίτης.
Οινοποίηση: Κλασική λευκή οινοποίηση
με άμεση έκθλιψη των σταφυλιών.
Στατική απολάσπωση του γλεύκους.
Αλκοολική ζύμωση για περίπου 2 εβδομάδες
σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (18-20°C).
Ωρίμανση για 3 μήνες σε επαφή με τις
λεπτές οινολάσπες (sur-λί).
Αλκοολικός βαθμός : 11,5%vol.



Οίνος Ροζέ Ξηρός

Ποικιλίες: Γκρενάς, Σιρά.
Οινοποίηση: Κρυοεκχύλιση
για 24 ώρες. Έκθλιψη των σταφυλιών.
Στατική απολάσπωση του γλεύκους.
Αλκοολική ζύμωση για περίπου
2 εβδομάδες σε ελεγχόμενη
θερμοκρασία (16-18°C).
Ωρίμανση για 3 μήνες.
Αλκοολικός βαθμός: 11,5%vol



Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Ποικιλίες: Γκρενάς, Μερλό, Σιρά.
Οινοποίηση: Εκραγισμός και έκθλιψη
των σταφυλιών.
Προζυμωτική εκχύλιση για 2 ημέρες.
Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία
(26-28°C) για 5 με 10 ημέρες, ανάλογα
με την ποικιλία.
Ωρίμανση σε ανοξειδωτές δεξαμενές
για τουλάχιστον 6 μήνες.
Αλκοολικός βαθμός: 12%vol



Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

Ποικιλίες: Γκρενάς, Μερλό.
Οινοποίηση: Εκραγισμός και έκθλιψη
των σταφυλιών.
Ζύμωση με ελαφριά εκχύλιση για 5 ημέρες
σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (24-26°C).
Ωρίμανση για τουλάχιστον 6 μήνες.
Γλύκανση με προσθήκη ανακαθαρισμένου
συμπυκνωμένου γλεύκους.
Ολικά σάκχαρα : ± 35 g/l
Αλκοολικός βαθμός: 11,5%vol

ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

E. ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑΣ & ΥΙΟΣ Α.Ε.Β.Ε.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ

Καλοχώρι, Θεσσαλονίκη,
Τηλ.: 2310 752.324-302-346
Fax: 2310 752.736

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ Ν. ΕΛΛΑΔΟΣ

Σπύρου Βρεττού 12, Μεταμόρφωση, Αθήνα
Τηλ.: 210 7214132
Fax: 210 7214378

www.malamatina.com

ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ
ΟΜΙΛΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ

QUALITY HERITAGE

ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ