



“ALARGO” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2017

Όινοσ Ερυθρός Ξηρός
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα θερμό και φρουτώδες 100% Syrah από την Κρήτη, που συνδυάζει το Κρητικό με το Μεσογειακό ταμπεραμέντο. Διαθέτει τα πάντα για να κατακτήσει ψαγμένους καταναλωτές και συστηματικούς οινόφιλους, αλλά η ιδιοσυγκρασία του το προσορίζει για κάθε άνθρωπο που αγαπάει το κρασί. Είναι ένα Syrah που έχει προσαρμοστεί τόσο καλά στον Κρητικό αμπελώνα, πράγμα που αποδεικνύει την αγάπη του σταφυλιού αυτού για το Μεσογειακό κλίμα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Η ζύμωση γίνεται στους 24 με 28°C.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Το κρασί ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για δώδεκα μήνες. Χρησιμοποιούνται βαρέλια καινούρια, δεύτερης και τρίτης χρήσης.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Το κρασί έχει κάθε δυνατότητα να παλαιώσει δέκα χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Ιδιαίτερα βαθύχρωμο κόκκινο, πλησιάζει προς το πορφυρό. Εξαιρετικά πολυσύνθετο αρωματικό μπουκέτο, θυμίζει δαμάσκηνο, μαρμελάδα σκουρόχρωμου κερασιού, βανίλιας, αποξηραμένου χοιρομεριού και μαύρης σοκολάτας. Πληθωρική γευστική φυσιογνωμία που με το χρόνο θα γίνει ακόμη πιο εκφραστική. Παχιά γεύση, με τανίνες που είναι ήδη νόστιμες και επίγευση μακριά και πικάντικη.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 17°C και συνοδεύει παχιά κρέατα με πλούσιες σάλτσες, τετράποδο κυνήγι, αστακοκαραβίδα μαγειρεμένη σε σάλτσα κόκκινου κρασιού, κότσι, ossobuco και φιλέτο κόκκινου τόνου, ψημένου στα κάρβουνα.

Ερυθρό κρασί που κυκλοφόρησε ως «Δουλοουφάκης Syrah» το 2005, ενώ άλλαξε όνομα και ετικέτα το 2011. «Αλάργο» σημαίνει «μακριά» και η ετικέτα δείχνει τη μορφή ενός Κρητικού που κοιτάζει από μακριά τον τόπο του.



750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt

ΑΛΚΟΟΛ 14,6% vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,9 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6,1 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 99 mg/lt
pH 3,76

