



## “ALARGO” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2022

Οίνος Λευκός Ξηρός  
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Από Ασύρτικο 100% που είναι η πιο διάσημη ελληνική ποικιλία και συνυφασμένη, φυσικά, με τη Σαντορίνη.

Το κρασί αυτό αποτέλεσε πρόκληση για τον οινοποιό για το πώς θα δουλευτεί και πώς θα εκφραστεί η ποικιλία αυτή στην Κρήτη. Πιστεύουμε ότι στα αμπελοτόπια των Δαφνών αναδεικνύονται τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας που είναι η υψηλή οξύτητα, νότες μεταλλικότητας και ορυκτότητας.

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική λευκή οινοποίηση, με ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές, σε χαμηλή θερμοκρασία 18°C. Έμεινε 1 χρόνο στη φιάλη.

### ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μπορεί να παλαιώσει ως και 5 χρόνια. Η εξέλιξή του στο χρόνο είναι πολύ ενδιαφέρουσα, καθώς τα φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών εξελίσσονται σε διαφορετικά και πολύπλοκα αρώματα, όπως καβουρντισμένων ξηρών καρπών, φρυγανισμένου ψωμιού, γήινα αλλά και μεταλλικά.

### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Έχει λευκοκίτρινο χρώμα και απαλά αρώματα αποξηραμένων εσπεριδοειδών. Συνδυάζει μεταλλικότητα και ορυκτότητα στη γεύση, που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας (αλλά θυμίζει και Σαντορίνες). Η τραγανή του οξύτητα ισορροπεί με το γεμάτο σώμα του.

### ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται δροσερό, στους 10°C. Γενικά η οξύτητα του ασύρτικου εξισορροπεί τη λιπαρότητα του φαγητού.

Συνδυάστε το με σπαγγέτι καρμπονάρα, με τηγανητά ψάρια ή με λαυράκι στο φούρνο.

Λευκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2016. «Αλάργο» σημαίνει «μακριά» και η ετικέτα δείχνει τη μορφή ενός Κρητικού που κοιτάζει από μακριά τον τόπο του.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 13,7 % vol  
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,3 gr/lt  
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 8,3 gr/lt  
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 132 mg/lt  
pH 3,04

