



## “CHARDONNAY” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2020

Οίνος Λευκός Ξηρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα φρουτώδες και δροσιστικό λευκό ξηρό κρασί από Chardonnay 100%. Το Chardonnay ξεκίνησε να φυτεύεται πριν τρεις δεκαετίες περίπου και έχει δώσει εξαιρετικά κρασιά, αποδεικνύοντας την ικανότητα προσαρμογής του στην Κρήτη.

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική λευκή οινοποίηση με ζύμωση στους 18°C σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

### ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μπορεί να παλαιωθεί ως και 5 χρόνια. Η εξέλιξή του στο χρόνο είναι πολύ ενδιαφέρουσα, καθώς τα φρέσκα φρουτώδη αρώματα εξελίσσονται σε διαφορετικά αλλά επίσης έντονα και πολύπλοκα αρώματα, όπως καβουρντισμένων ξηρών καρπών, γήινα, μελιού και καραμέλας.

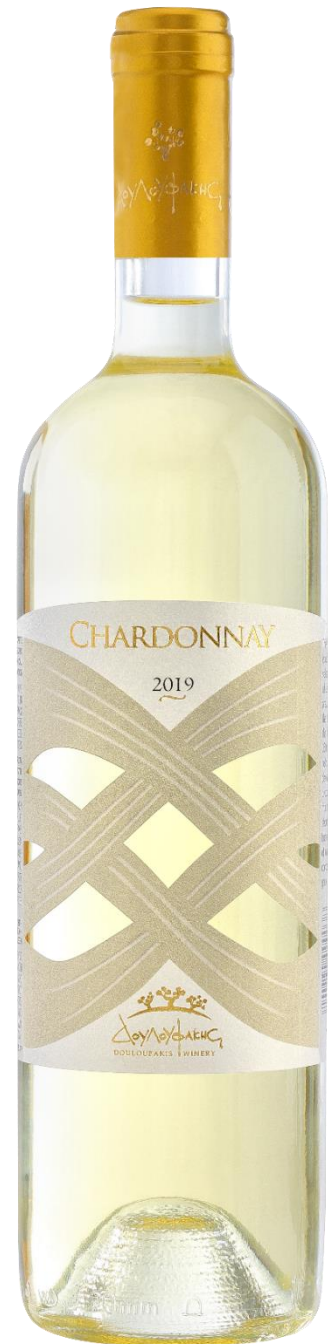
### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Όμορφο χρυσοκίτρινο χρώμα, που συνοδεύεται με αρώματα ροδάκινου και βερίκοκου. Πλούσιο, γεμάτο σώμα, λιπαρό στο στόμα, με ευχάριστη επίγευση.

### ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία μεταξύ 9-10°C. Ταίριαξε το με πιάτα που έχουν κρεμώδη λευκή σάλτσα όπως καρμπονάρα ή κοτόπουλο αλά κρεμ, αλλά και με μια βελουτέ γλυκοκολοκύθας. Επίσης πολύ ωραίος συνδυασμός στο χοιρινό με εστραγκόν ή χοιρινό με χόρτα.

Λευκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2004 ως «Δουλουφάκης Chardonnay», ενώ η ετικέτα του άλλαξε το 2010 και το 2015.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 13,72% vol  
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 1,3gr/lit  
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 5,7 gr/lit  
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 89 mg/lit  
pH 3,61

