



«ΔΑΦΝΙΟΣ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2019

Όινος Ερυθρός Ξηρός
Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «ΔΑΦΝΕΣ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Η γηγενής ποικιλία Λιάτικο βρίσκεται κυρίως στις Δαφνές και προσφέρει Ξηρά κρασιά, αλλά και φυσικώς γλυκά λιαστά κρασιά. Ένα θαυμάσιο και ιδιότυπο κρασί, που προκαλεί μεγάλο ενδιαφέρον στους «ψαγμένους» καταναλωτές και στους συστηματικούς οινόφιλους. Γι' αυτούς που αγνοούν τα κρασιά από Λιάτικο, πρόκειται για ένα παραδοσιακό και σπάνιο τύπο κρασιού, το οποίο προσφέρει μεγάλη απόλαυση. Το κρασί παράγεται αποκλειστικά από την ερυθρή ποικιλία «Λιάτικο», μια από τις πιο ευγενείς γηγενείς ποικιλίες του κρητικού αμπελώνα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Η αλκοολική ζύμωση ξεκινάει για 3 μέρες στους 20°C και έπειτα συνεχίζεται στους 25°C, σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Ωρίμασε για 12 μήνες σε βαρέλια γαλλικού δρυ 1,5t και 3t.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Το κρασί παλαιώνει πολύ όμορφα για περίπου οκτώ χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Η ποικιλία Λιάτικο μας δίνει κρασιά ντελικάτα και ελαφριά με ρουμπινί χρώμα. Προτείνουμε να το δοκιμάσετε σε ποτήρι βουργουνδίας που αναδεικνύει τέλεια τα αρώματά του. Έχει συμπυκνωμένα αρώματα κόκκινων φρέσκων φρούτων, όχι μαρμελαδιασμένα, βοτάνων και ελαφρών αρωμάτων λουλουδιών. Καθώς παλαιώνει δίνει αρώματα ώριμων φρούτων, δέρμα και ελαφριά μπαχαρικά, ένα πολύ ωραίο μπουκέτο που όσο περνάνε τα χρόνια γίνεται πολύ ιδιαίτερο.

Στο στόμα υπάρχει η συνέχεια των αρωμάτων της μύτης, μέτριο σώμα, καλή οξύτητα, μαλακές και νόστιμες τανίνες που συνθέτουν ένα φινετσάτο κρασί.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 17°C. Σίγουρα θα μπορούσαμε να χαρακτηρίσουμε το κρασί αυτό ως «μπαλαντέρ», καθώς μπορεί να συνοδεύσει από απλά έως περίπλοκα πιάτα κρέατος και λαχανικών, αλλά και να το πιείτε μόνο του. Μερικοί τέλειοι συνδυασμοί είναι πεσκανδρίτσα με σως αρμορικών, μυρωδάτη παστουρμαδόπιτα, λαγός στιφάδο -φτιαγμένος όμως με την κρητική light συνταγή- αλλά και αρνί οφτό.

Ο «Δάφνιος» Ερυθρός κυκλοφόρησε ως «Δαφνές» το 1997, ενώ το 2005 άλλαξε όνομα και ετικέτα. Η ετικέτα επανασχεδιάστηκε το 2009. «Δάφνιος», από το όνομα του χωριού μας, τις «Δαφνές».



750 ml / 1,5 lt / 3 lt

ΑΛΚΟΟΛ 13,64% vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,0 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6,0 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 84 mg/lt
pH 3,42

