



## «ΔΑΦΝΙΟΣ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2019

Όινος Λευκός Ξηρός  
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα εξαιρετικό κρασί, 100% από την κρητική ποικιλία Βιδιανό. Η ποικιλία αυτή, ενώ υπήρχε από πολύ παλιά, είχε ξεχαστεί για χρόνια, μέχρι που οι επίγονες και επίμονες προσπάθειες μερικών εμπνευσμένων οινοπαραγωγών της Κρήτης κατάφεραν να την επαναφέρουν στο προσκήνιο και να δώσουν κρασιά υψηλού επιπέδου.

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασσική λευκή οινοποίηση. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές, σε θερμοκρασία 18°C. Δε γίνεται καθόλου χρήση βαρελιού, ούτε για τη ζύμωση, ούτε για την ωρίμανση.

### ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μπορεί να παλαιώσει ως και 5 χρόνια. Η εξέλιξή του στο χρόνο είναι πολύ ενδιαφέρουσα, καθώς τα φρέσκα φρουτώδη αρώματα εξελίσσονται σε βούτυρο, πυκνό βερίκοκο, πεπόνι, υποψία κεριού, αλλά και τσακμακόπετρα.

### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Απαλό χρυσαφί χρώμα. Κυριαρχούν αρώματα ροδάκινου και βερίκοκου και ίχνη από κυδώνι. Υπάρχουν ανθικές νότες χαμομηλιού και γιασεμιού που συνδυάζονται όμορφα με αρώματα μπαχαρικών. Πλούσια γεύση με τα ίδια αρώματα πυρηνοκάρπων να κυριαρχούν. Στόμα με ισορροπημένη οξύτητα και γεμάτο σώμα, με καλή επίγευση.

### ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 9-10°C και είναι έξοχος συνοδός ψαριών όπως γλώσσα «meuniere», χριστόψαρο, κολιός στη σχάρα και μυλοκόπι. Συνδυάζεται τέλεια και με χοιρινό με σέλινο, με το κατεχορήν κρητικό χοιρινό με πράσα, ασφαλέστατα και με αρνάκι φρικασέ με μαρούλια. Του ταιριάζει εξαιρετικά και η σούπα ρεβίθια με λεμονάτη σάλτσα, η σιφνέικη αργοψημένη στο τσικάλι ρεβιθάδα φούρνου και τα βραστά ρεβίθια σαλάτα με μυριστικά.

Ο «Δάφνιος» Λευκός κυκλοφόρησε το 2005 και η ετικέτα του επανασχεδιάστηκε το 2010. «Δάφνιος», από το όνομα του χωριού μας, τις «Δαφνές».



750 ml / 1,5 lt / 3 lt

ΑΛΚΟΟΛ 14,3% vol  
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 3,6 gr/lt  
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6,6 gr/lt  
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 95 mg/lt  
pH 3,37

