

“ΕΝΟΤΡΙΑ” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2021

Όινος Λευκός Ξηρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα γοητευτικό κρασί, χαρμάνι από τρεις ποικιλίες σταφυλιού: την καθαρόαιμα Κρητική Βηλάνα κατά 70%, το παγκόσμιο Sauvignon Blanc κατά 20% και την κρητική εκδοχή του μοσχομυριστού Μοσχάτου Λευκού, το Μοσχάτο Σπίνας, κατά 10%.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική λευκή οινοποίηση, με ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές, σε χαμηλή θερμοκρασία 18°C, ώστε να εκφραστούν ωραία τα αρωματικά στοιχεία των ποικιλιών σταφυλιού και να διατηρηθεί η φρουτώδης προσωπικότητα του κρασιού. Κάθε ποικιλία σταφυλιού οινοποιείται ξεχωριστά.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Φρέσκο κρασί, δεν ενδείκνυται για παλαίωση. Συνιστάται η άμεση κατανάλωσή του.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα. Όμορφη αρωματική έκφραση, όπου κυριαρχεί η φρέσκια φρουτώδης ένταση. Στην απαλή γευστική του δομή είναι επίσης κυρίαρχη η φρουτώδης προσωπικότητα. Αυτό το κρασί δε χάνει καθόλου τη φρεσκάδα του, χάρη στην ευχάριστη εξισορροπητική οξύτητα. Εξαιρετικά δροσιστικό και στην επίγευση.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται πολύ δροσερό, στους 10°C. Χάρη στα χαρακτηριστικά των τριών ποικιλιών σταφυλιού είναι ιδανικός συνοδός για πολλά φαγητά, όπως με τα υπέροχα λαδερά του καλοκαιριού αλλά και με τα γεμιστά με δούσμο και μάραθο. Κορυφαίο και με την αγαπημένη και πεντανόστιμη μαραθόπιτα. Ταίριαζει υπέροχα με μικρά τηγανητά ψάρια, ήπια στη γεύση θαλασσινά και κοτόπουλο με estragon. Θα ήταν παράλειψη να ξεχάσουμε τα ξερά άσπρα ή μαυρομάτικα φασόλια, τα οποία, με μυρωδικά, μπαχαρικά και ψιλοκομμένες πιπεριές ή ακόμη και σκέτα, με αλατοπίπερο και ρίγανη ή θυμάρι μόνο... είναι τόσο νόστιμα και ταίριαζουν θαυμάσια με το λευκό «Ενότρια».

«Ενότρια» σημαίνει «Γη του Οίνου».

Λευκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2005 και η πρώτη αλλαγή ετικέτας έγινε το 2008, ενώ η δεύτερη το 2018.



187 ml / 375 ml / 750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 13,4% vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 1,9 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 97 mg/lt
pH 3,49

