

“FEMINA” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2023

Όινος Λευκός Ξηρός
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Παράγεται αποκλειστικά από τη σπουδαία λευκή ποικιλία σταφυλιού Malvasia di Candia Aromatica, που τα τελευταία χρόνια έχει ξαναπεράσει στο προσκήνιο του κρητικού αμπελώνα.

Ένα εξαιρετικό αρωματικό κρασί φαγητού, διάσημο κατά την εποχή της Ενετοκρατίας -μεταξύ 14ου και 16ου μ.Χ αιώνα- που εντυπωσιάζει με τη φρεσκάδα και την αρωματική του προσωπικότητα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική λευκή οινοποίηση, που γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 18°C.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Το κρασί μπορεί να παλαιώσει μέχρι και τέσσερα χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Ανοιχτό χρυσαφένιο χρώμα, ακολουθούμενο από ένα ιδιαίτερα ελκυστικό άρωμα. Πράγματι, το γοητευτικό άρωμα θυμίζει συνδυασμό λεμονανθών και γιασεμιού με λευκόσαρκα και εξωτικά φρούτα (passion fruit, mango). Το σαγηνευτικό αυτό μπουκέτο αρωμάτων εκφράζεται και στην τελείως ξηρή γεύση, η οποία μάλιστα παρουσιάζει και ζωηρή και δροσιστική οξύτητα. Η επίγευση είναι ευχάριστη και μακράς διαρκείας.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία μεταξύ 9-10°C. Χάρη στην ιδιαίτερη αρωματική του προσωπικότητα, ταιριάζει εξαιρετικά με λαβράκι με μαραθόριζα, με τσιπούρα γεμιστή με αρωματικά βότανα όπως και με ομελέτα με σπαράγγια. Είναι το κατεξοχήν κρασί για όλα σχεδόν τα είδη Ασιατικής κουζίνας και τα γλυκόξινα πιάτα. Ταιριάζει ασφαλώς πολύ όμορφα και με sushi. Για να μην ξεχνάμε όμως τους θησαυρούς της Ελληνικής γης και τα φαγητά που αγαπάει η Κρήτη, το συγκεκριμένο κρασί συνοδεύει και φρέσκα κουκιά με αγκινάρες και αρωματικά βότανα της κρητικής γης.

Λευκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2010.

“Fémīna», ένα κρασί με «θηλυκό» χαρακτήρα.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 13.2 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 3.1 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 5,8 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 119 mg/lt
pH 3,34

