



## “ΗΕΛΙΟΣ” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2008

Ερυθρός Φυσικώς Γλυκός Οίνος  
Οίνος Επιτραπέζιος

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα εντυπωσιακό επιδόρπιο κρασί γεμάτο αρώματα και γεύσεις, φτιαγμένο από λιαστά σταφύλια, αποκλειστικά από την κρητική ποικιλία Λιάτικο. Η κρητική γηγενής ποικιλία «Λιάτικο» καλλιεργείται στον τόπο μας για αιώνες. Η ύπαρξή της στις Δαφνές μαρτυρείται από τον 13ο αιώνα στις αρχαιακές πηγές της ενετοκρατίας.

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά τον τρύγο, τα ώριμα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο για επτά περίπου ημέρες. Μετά την αποξήρανση ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση. Η πολύ μακράς χρονικής διάρκειας ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε θερμοκρασία 17°C.

### ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Ωρίμασε για δέκα έτη σε μεταχειρισμένα γαλλικά δρύινα βαρέλια.

### ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Οι δυνατότητες παλαίωσης αυτού του γλυκού κρασιού είναι μεγάλες. Μπορούν να φτάσουν και τα είκοσι χρόνια.

### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Κεχριμπαρένιο, μελί χρώμα, με καφετιές ανατύγιες. Πολύπλευρο και πολυσύνθετο αρωματικό μπουκέτο που με την ανάδευση στο ποτήρι βοηθά στην ανάδειξη πρόσθετων αρωματικών χαρακτηρισμάτων.

Απολαμβάνουμε πράγματι αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καφέ μόκα και πούδρας κακάο. Εξαιρετικά καλή δομή, πλούσια και λιπαρή γεύση εξαιρετικά ισορροπημένη, με έντονα τα αρώματα της παλαίωσης. Αρωματική επίγευση μακράς διάρκειας.

### ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται στους 10°C και είναι ιδανικό για επιδόρπια με βάση σοκολάτα, όπως τάρτα σοκολάτα, caramel au beurre salé et chocolat noir, αλλά και τάρτες με ξερά σύκα ή μαύρα φρούτα. Θα του ταιρίαζε πολύ και μία crema catalana, αλλά και ότι έχει σχέση με καμένη καραμέλα. Θα δείτε όμως ότι ο «Ήλιος» παίρνει άλλη λάμψη αν τον συνοδεύσετε με κρητικά καλιτσούνια ή σφακιανή πίτα.

Ερυθρό γλυκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2005. «Ήλιος», αφού ο καλοκαιρινός ήλιος δίνει ψυχή σ' αυτό το κρασί.



500 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14,4% vol  
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 125 gr/lt  
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 8 gr/lt  
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 123 mg/lt  
pH 3,14

