



“SANGIOVESE” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2015

Όινος Ερυθρός Ξηρός, Επιτραπέζιος

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ο οινοποιός εμπνεύστηκε αυτό το συνδυασμό της ποικιλίας Sangiovese (70%) με το Cabernet Sauvignon (30%) από τις ιταλικές οινολογικές σπουδές του. Ο ήλιος και η ζέση του Μεσογειακού κλίματος δίνουν σε αυτό το κρασί ωριμότητα και όγκο, καθώς και ιδιότυπο κρητικό χαρακτήρα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Η ζύμωση γίνεται στους 24 με 28°C.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Το κρασί ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για δώδεκα μήνες. Χρησιμοποιούνται βαρέλια καινούρια, δεύτερης και τρίτης χρήσης.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Το κρασί έχει κάθε δυνατότητα να παλαιώσει δέκα χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Πικάντικες νότες από καπνό, κεράσι, μαύρη σοκολάτα και αρώματα Κρητικών βοτάνων. Πυκνή δομή με βελούδινες τανίνες. Αρώματα από πολύπλοκα μαύρα φρούτα να κυριαρχούν στον ουρανίσκο και μακριά επίγευση.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 17°C και είναι ιδανικός συνδυασμός με κόκκινο κρέας, κυνήγι, πλούσιες σάλτσες ή σκληρό κίτρινο τυρί. Έχει πολύπλευρο χαρακτήρα και έτσι μας προσφέρει πολλές δυνατότητες για γευστικούς συνδυασμούς. Συνδυάστε το με το κλασικό πιάτο μακαρόνια με κιμά, χοιρινή μπριζόλα και λουκάνικα στο γκριλ ή στα κάρβουνα. Ταιριάζει αναμφίβολα και με πίτσα.

Ερυθρό κρασί που κυκλοφόρησε το 2002 ως «Δουλουφάκης Sangiovese».



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14,13% vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 3,6 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 5,4 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 77 mg/lt
pH 3,75

