



"AMPHORA LIATIKO" DOULOUFAKIS 2019

Натуральное Красное Вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

100% Liatiko (Лиатики), один из благородных местных сортов критских виноградников. Который в основном встречается в Дафнесе, из него производятся как сухие вина, так и сладкие.

ВИНОГРАДНИК

В районе Дафнес, недалеко от Ираклиона (Крит), на высоте 350 метров.

ВИНИФИКАЦИЯ

Винификация в критских сосудах пифос (pithoi) объемом 250-300 л. Без добавления дрожжей и с минимальным количеством серы. Выемка цвета и дубильных веществ в сосудах пифос продолжалась 3 месяца. После сепарации, вино еще 2 месяца оставалось в сосудах пифос, чтобы как следует осесть (sur lies fines). За этим следовало очищение осадка, после чего вино созревало в сосудах пифос еще 4 месяца.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Можно выдерживать до 5 лет.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Красный цвет с бордовыми бликами, относительно прозрачный. Вино имеет тонкий слой осадка, так как оно не было отфильтровано. Его ферментировали и выдерживали в амфорах, что способствовало выведению оригинальных ароматов сорта, а также развитию одновременно замечательных ароматов окислительного брожения. Контакт с кожицей ягод длился более 40 дней, придавая вину богатую танинную структуру, в то время как медленный обмен кислородом из пор амфоры обеспечивал ему очень глубокую и богатую текстуру. Землистые ароматы и заметная минеральность. Сушеная слива, инжир и смесь критских трав особая характеристика этого сорта. Во рту вкус мараскиновой вишни, черных и красных ягод, интенсивные танины, а также свежая кислинка.

ПОДАЧА ВИНА

Подается при температуре 16-18°C. Хорошо сочетается с мясными блюдами, такими как говядина, утка и дичь. Если ваше блюдо украшено острым соусом, тайским карри, либо сухофруктами, то сочетание с красной амфорой вас поразит.

"LIATIKO AMPHORA" вышла на рынок в 2016 г. Критские амфоры были выкопаны со всего Средиземноморья.



750 ml

АЛКОГОЛЬ 15.1% vol
ОСТ.САХАР 1.9 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 6.3 gr/lt
СОД. СЕРЫ 35 mg/lt
pH 3.51

