



# "DAFNIOS" DOULOOUFAKIS 2019

Красное Сухое вино

Защищенное наименование места происхождения "DAFNES"

## СОРТ ВИНОГРАДА

Местный сорт Liatiko (Лиаτικο) в основном встречается в Дафнесе, из него производят в основном сухие вина, но может использоваться и в сладких. Восхитительное и самобытное вино, привлекает интерес искушенных потребителей и любителей вина, которые всегда находятся в поиске чего то особенного. Для тех, кто никогда раньше не имел возможности попробовать вина Liatiko, это будет великое дегустационное открытие. Вино производится из красного сорта Liatiko (100%), благородный местный сорт Критских виноградников.

## ВИНОГРАДНИК

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

## ВИНИФИКАЦИЯ

Классическая винификация красного вина. Алкогольная ферментация длится 3 дня при температуре 20°C, а затем продолжается при температуре 25°C в резервуарах из нержавеющей стали.

## СОЗРЕВАНИЕ

Вино выдержано в бочках из французского дуба по 1,5т и 3т. не менее двенадцати месяцев.

## ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Это вино может выдерживаться около восьми лет.

## ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Сорт Liatiko дарит нам нежные и легкие вина с рубиновым цветом. Попробуйте это вино в бургундском бокале, и вам откроется великолепие его ароматов. Оно обладает концентрированными ароматами свежих красных фруктов, трав и легкими цветочными ароматами. По мере старения развивается уникальный букет из спелых фруктов, кожи и специй. Оно обладает легким телом, хорошей кислотностью, мягкими и восхитительными танинами, долгим послевкусием и чертами, которые характеризуют его как элегантное вино.

## ПОДАЧА ВИНА

Следует подавать при 17°C. Это вино может сопровождать простое или сложное меню блюд или просто особый расслабляющий момент. К нему идеально подходят следующие традиционные критские блюда: рыба удильщик с соусом armoricaine, пирог с пастирмой (вяленое мясо), легкое вареное рагу из кролика и жареная баранина.

"Dáfnios" Красное было выпущено под торговой маркой "Dafnés" в 1997 году и впервые изменило свое название и лейбл в 2005 году. Второе изменение его лейбла произошло в 2009 году. "Dáfnios" происходит от названия нашей деревни, "Dafnés".



750 ml / 1.5 lt / 3 lt

АЛКОГОЛЬ 13.64% vol  
ОСТ.САХАР 2.0 gr/lt  
ОБЩ.КИСЛОТ. 6,0 gr/lt  
СОД. СЕРЫ 84 mg/lt  
pH 3.42

