



"ENOTRIA" DOULOUFAKIS 2022

Розовое Сухое вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Чарующее розовое вино, смесь двух сортов: автохтонного критского Kotsifali (Коцифали) (60%) и Syrah (Сира) (40%) французского происхождения.

ВИНОГРАДНИК

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

ВИНИФИКАЦИЯ

Перед алкогольной ферментацией происходит предварительная ферментация в виде холодной мацерации, отдельно для каждого сорта винограда. Виноград измельчается, и кожица остается в контакте с соком в течение короткого периода времени; это происходит для того, чтобы достичь приятного розового цвета вина. Алкогольная ферментация проходит при температуре 17°C в резервуарах из нержавеющей стали.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Раннее вино и не требует выдержки. Поэтому, предназначается для потребления молодым.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Насыщенное Розовое вино, похожее на цвет зерен граната, с нежными оранжевыми оттенками. Аромат напоминает клубнику и вишню. Фруктовый и сочный вкус с легким оттенком карамели. Обладает мягким и приятным послевкусием.

ПОДАЧА ВИНА

Его следует подавать при 10°C. Оно идеально подходит для лета, для барбекю, для пикника или просто отдыха на свежем воздухе в саду и наслаждения. Это вино хорошо сочетается с некоторыми традиционными греческими закусками, например, "fava pantremeni" (отварной горох с луком), щупальца осьминога в винном соусе или масляные бобы (гигантские белые бобы) со шпинатом в томатном соусе. Идеально сочетается с бараниной или молодыми козьими отбивными, приготовленными на среднем огне. Оно великолепно дополнит рыбные блюда, такие как полосатая красная кефаль, красная кефаль на сковороде, копченые мидии, морские гребешки, щупальца осьминога гриль и паста с морепродуктами. А также идеальный компаньон для салата из свежих фруктов, с красными летними ягодами.

"Enotria" - означает "Страна вина". Розовое вино, выпущенное в 2005 году, его этикетка была впервые изменена в 2008 году, и затем снова в 2018 году.



187 ml / 375 ml / 750 ml

АЛКОГОЛЬ 13% vol
ОСТ.САХАР 2.7 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 6.8 gr/lt
СОД. СЕРЫ 102 mg/lt
pH 3.33

