



"ΕΡΟΣΗ" DOULOUFAKIS 2020

Красное Полусладкое Вино
Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Приятное полусладкое вино с травяным характером. Купаж Критского Muscat Red (красного муската) (40%), критской Kotsifali (коцифали) (20%) и Syrah (Сира) (40%).

ВИНОГРАДНИК

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

ВИНИФИКАЦИЯ

Классическая винификация красного вина в резервуарах из нержавеющей стали. Ферментация проходит при температуре от 24°C до 28°C и проходит отдельно для каждого сорта винограда. Концентрированное сусло добавляется для подслащивания.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Вино способно выдерживаться до трех лет.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Вино с интенсивным рубиновым цветом, травяными ароматами и сладким вкусом, напоминающим сухофрукты.

ПОДАЧА ВИНА

Его следует подавать при температуре 18°C. Оно хорошо сочетается со свиной с медом или жареной свиной корейкой с соусом барбекю. Также с Критским чизкейком на "dako" (сухари Берли), корочкой и орехами, с начинкой из смеси кисло сладкой "mizithra" (сыр) и томатного джема сверху.

Красное полусладкое вино, выпущенное в 2003 году под маркой "Douloufakis Imiglikos". Его этикетка и название были изменены в 2010 году.

"Ερoση" означает "эпоха" и относится к новым периодам, которые открываются в нашей жизни. Некоторые круги смыкаются, и перед нами открываются новые перспективы. Итак, выпьем за эти новые эпохи...



750 ml

АЛКОГОЛЬ 13,4% vol
ОСТ.САХАР 49 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 5,5 gr/lt
СОД. СЕРЫ 92 mg/lt
pH 3.72

