

«Grande Réserve DAFNES» DOULOUFAKIS 2018

Красное сухое вино

Защищенное наименование происхождения "DAFNES"

СОРТ ВИНОГРАДА

100% Лиатиико, собранное со старых частных виноградников, где проводится строгий отбор самого лучшего винограда. Любимый красный сорт винодельни, элегантный Лиатиико, отличается от других сортов - Grande Réserve.

ВИНОГРАДНИК

Находится в Дафнесе, Ираклион, Крит, на высоте 350 метров.

ВИНИФИКАЦИЯ

После тщательного отбора и удаления стеблей виноград помещается в винификатор. Виноградное сусло находится в контакте с кожей в течение 30 дней и подвергается экстракции в ферментере.

В течение первых 24 часов проводится холодная мацерация при температуре 10-12°C. Затем в течение примерно 10 дней происходит спиртовое брожение при температуре 22-23°C. По окончании спиртового брожения происходит спонтанное малолактическое брожение.

После отделения выжимки от вина она оставалась в резервуаре в течение двух месяцев. Затем вино подвергается дебурбажу и аккуратно переливается в бочки из французского дуба, где выдерживается в течение 18 месяцев.

После выдержки в бочках вино разливается по бутылкам и выдерживается еще 30 месяцев до выпуска.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

У него отличный потенциал для выдержки, как минимум, десять лет.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Светлый глубокий рубиновый цвет с коричневатыми оттенками - результат пятилетней выдержки. Ароматический букет богатый и сложный, в нем доминируют ноты розмарина, черных ягод и специй, а на заднем плане отпечатываются тонкие нотки кожи.

Не менее впечатляющим является и вкусовое восприятие, поскольку оно акцентирует внимание не только на превосходном балансе сладости, кислотности и танинов, но и на их отличном качестве. Таким образом, фрукты идеально созрели, кислотность прекрасно интегрирована, а танины хорошо проработаны, в результате чего вино обладает впечатляющим вкусом и особенно долгим окончанием.

ПОДАЧА ВИНА

Подавать в большом бокале-тюльпане при прохладной температуре 13-15°C. Прекрасно сочетается с вареным мясом, таким как тушеная говядина и шпик, а также с жирными блюдами. В основном, однако, оно проявит свои достоинства в сочетании с красным мясом, приготовленным на гриле, например, со стейком T-bone, а также с прекрасной дичью или выдержанными сырами, предлагая уникальные вкусовые ощущения.

Этикетка Grand Réserve отличается элегантным и простым дизайном с винтажными деталями.

Вдохновленные процессом длительной выдержки, мы придали этикетке глубину, отражающую путь от виноградников до бутылки. Мы выбрали специальную бумагу, обеспечивающую игру света, проникающего через некоторые тисненые элементы.



750 ml

АЛКОГОЛЬ 14,2% vol
ОСТ.САХАР 2.1 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 5.9 gr/lt
СОД. СЕРЫ 75 mg/lt
pH 3.47