

ΣΤΑΦΥΛΙ



Από Ασύρτικο 100% που είναι η πιο διάσημη ελληνική ποικιλία και συνυφασμένη, φυσικά, με τη Σαντορίνη. Το κρασί αυτό αποτέλεσε πρόκληση για τον οινοποιό για το πώς θα δουλευτεί και πώς θα εκφραστεί η ποικιλία αυτή στην Κρήτη. Πιστεύουμε ότι στα αμπελοτόπια των Δαφνών αναδεικνύονται τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας που είναι η υψηλή οξύτητα, νότες μεταλλικότητας και ορυκτότητας.

«Αλάργο» σημαίνει «μακριά» και η ετικέτα απεικονίζει τη μορφή ενός Κρητικού που νοσταλγεί την πατρίδα του.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ



Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Κλασική λευκή οινοποίηση, με ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε χαμηλή θερμοκρασία 18°C. Έμεινε 1 χρόνο στη φιάλη.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Αλκοόλ: 13,83% vol  
Υπολειμματικά σάκχαρα: 1,8 gr/l  
Ολική οξύτητα: 7,4 gr/l  
Ολικό θειώδες: 115 mg/l

ΔΥΝ. ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ



Μπορεί να παλαιωθεί ως και 5 χρόνια. Η εξέλιξή του στο χρόνο είναι πολύ ενδιαφέρουσα, καθώς τα φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών εξελίσσονται σε διαφορετικά και πολύπλοκα αρώματα, όπως καβουρντισμένων ξηρών καρπών, φρυγανισμένου ψωμιού, γήινα αλλά και μεταλλικά.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



Έχει λευκοκίτρινο χρώμα και απαλά αρώματα εσπεριδοειδών. Συνδυάζει μεταλλικότητα και ορυκτότητα στη γεύση που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Η υψηλή του οξύτητα ισορροπεί με το γεμάτο σώμα του.

ΣΕΡΒΙΣΜΑ



Σερβίρεται δροσερό, στους 10°C, και συνοδεύει ψαρικά και όστρακα.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ



Έτος	Χώρα	Διαγωνισμός / Γευσιγνωσία	Εσοδεία	Διάκριση
2018	Greece	Thessaloniki I.W.S.C.	2016	Silver Medal

