

ΣΤΑΦΥΛΙ



Ξηρή εκδοχή της ποικιλίας Λιάτικο. Μια από τις πιο ευγενείς γηγενείς ποικιλίες του κρητικού αμπελώνα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ



Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων. Η γηγενής ποικιλία «Λιάτικο» βρίσκεται κυρίως στις Δαφνές και προσφέρει ξηρά κρασιά, αλλά και φυσικώς γλυκά λιαστά κρασιά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Η αλκοολική ζύμωση ξεκινάει για 3 μέρες στους 20°C και έπειτα συνεχίζεται στους 25°C, σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Αλκοόλ: 13,5% vol
Υπολειμματικά σάκχαρα: 1,4 gr/l
Ολική οξύτητα: 5,5 gr/l
Ολικό θειώδες: 90 mg/l

ΩΡΙΜΑΝΣΗ



Ωρίμασε για 12 μήνες σε βαρέλια γαλλικού δρυ 1,5t και 3t.

ΔΥΝ. ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ



Το κρασί παλαιώνει πολύ όμορφα για περίπου οκτώ χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



Ξαφνιάζει ευχάριστα καθώς στη μύτη θα βρεις μπαχαρικά, πάστα τομάτας, ίσως ελιά, ακατέργαστο δέρμα και νύξεις από μαύρα φρούτα, ενώ όταν ο χρόνος περάσει από πάνω του θα ξεδιπλωθούν αρώματα μπαχαρικών, ξερών φρούτων και δέρματος. Χρώμα ελκυστικό, όχι πολύ βαθύ, ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες -χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Στο στόμα υπάρχει η συνέχεια των αρωμάτων της μύτης, μέτριο σώμα, καλή οξύτητα, μαλακές και νόστιμες τανίνες που συνθέτουν ένα φινετσάτο κρασί.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ



Σερβίρεται σε θερμοκρασία 17°C. Σίγουρα θα μπορούσαμε να χαρακτηρίσουμε το κρασί αυτό ως «μπαλαντέρ», καθώς μπορεί να συνοδεύσει από απλά έως περίπλοκα πιάτα κρέατος και λαχανικών, αλλά και να το πιείτε μόνο του.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ



Έτος	Χώρα	Διαγωνισμός / Γευσιγνωσία	Εσοδεία	Διάκριση
2018	Greece	Thessaloniki I.W.S.C.	2016	Silver Medal
2017	U.S.A.	Wine Advocate - Mark Squires	2015	90/100
2017	U.K.	Decanter	2015	Silver medal
2017	U.S.A.	TEXSOM	2015	Silver medal
2016	Japan	Sakura	2012	Silver medal

«Δάφνιος», από το όνομα του χωριού μας, τις Δαφνές.



750ml
1.5lt
3lt