

ΣΤΑΦΥΛΙ



Ένα χαριτωμένο, απλό και ευκολόπιστο κρασί που εκφράζει τη γοητεία της καθημερινότητας στην Κρήτη. Είναι χαρμάνι από δύο γηγενείς παμπάλαιες ποικιλίες σταφυλιού της Κρήτης, το Κοτσιφάλι και το Λιάτικο, που «παντρεύονται» με επιτυχία με το διεθνές Syrah. Το Syrah συμμετέχει με 60%, το Κοτσιφάλι με 30%, ενώ το Λιάτικο με 10%.



«Ενότρια» σημαίνει «Γη του Οίνου».



187ml  
375ml  
750ml

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ



Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Κλασική ερυθρή οινοποίηση, σε θερμοκρασία 24 με 28°C. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές, αλλά ξεχωριστά για κάθε ποικιλία σταφυλιού.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Αλκοόλ: 13,19 % vol  
Υπολειμματικά σάκχαρα: 2,4 gr/l  
Ολική οξύτητα: 4,9 gr/l  
Ολικό θειώδες: 80 mg/l

ΔΥΝ. ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ



Μπορεί να παλαιώσει πολύ όμορφα μέχρι 3 έτη.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



Πολύ ωραίο ρουμπινί χρώμα, είναι ακόμα πολύ νεανικό. Η ποικιλιακή τυπικότητα διατηρείται στο πληθωρικό άρωμα κόκκινων φρούτων, που συνοδεύεται από διακριτικές φυτικές και ζωικές νύξεις, καθώς και κομψές νότες πιπεριού. Η γεύση είναι φρέσκια και φρουτώδης, με υψηλή οξύτητα και τανίνες μέτριου όγκου και στιβαρότητας. Ενδιαφέρον και ευκολόπιστο κρασί, με εξαιρετική ισορροπία και απολαυστική επίγευση.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ



Σερβίρεται σε θερμοκρασία 17°C. Κατεχογήν συνοδός ζυμαρικών με κιμά, διαπρέπει ιδίως με κιμά κουνελιού, αγριοκάτσικου ή φραγκόκοτας. Συνοδεύει ιδανικά φακές κοκκινιστές ή φακές με κρητικό απάκι. Πολύ ωραίος συνδυασμός είναι και με κουνέλι ή λαγό στιφάδο, με μελιτζάνες ιμάμ μπαϊλντί και με μουσακά. Θα διαπρέψει επίσης με σουτζουκάκια σμυρνέικα με κόκκινη σάλτσα, ενώ σε εποχές ήπιων θερμοκρασιών -που μπορείς να απολαύσεις πλούσιες και έντονες γεύσεις- η οξύτητά του το κάνει να ταιριάζει εξαιρετικά με το λίπος ενός αντικριστού αρνιού.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ



Έτος	Χώρα	Διαγωνισμός / Γευσιγνωσία	Εσοδεία	Διάκριση
2016	U.K.	Decanter	2014	Bronze Medal
2013	Greece	Thessaloniki I.W.S.C.	2012	Silver medal
2004	Greece	Thessaloniki I.W.S.C.	2003	Silver medal
2003	France	Challenge International du Vin	2001	Gold medal