

ΣΤΑΦΥΛΙ



Ένα εντυπωσιακό επιδόρπιο κρασί γεμάτο αρώματα και γεύσεις, φτιαγμένο από λιαστά σταφύλια, αποκλειστικά από την κρητική ποικιλία Λιάτικο.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ



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

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Μετά τον τρύγο, τα ώριμα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο για εφτά περίπου ημέρες. Μετά την αποξήρανση ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση. Η πολύ μακράς χρονικής διάρκειας ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε θερμοκρασία 17°C.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Αλκοόλ: 14,2% vol
Υπολειμματικά σάκχαρα: 110 gr/l
Ολική οξύτητα: 6,2 gr/l
Ολικό θειώδες: 67 mg/l

ΩΡΙΜΑΝΣΗ



Ωρίμασε για έντεκα έτη σε μεταχειρισμένα γαλλικά δρύινα βαρέλια.

ΔΥΝ. ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ



Οι δυνατότητες παλαίωσης αυτού του γλυκού κρασιού είναι μεγάλες. Μπορούν να φτάσουν και τα είκοσι χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



Κεχριμπαρένιο, μελί χρώμα, με καφετιές ανταύγειες. Πολύπλευρο και πολυσύνθετο αρωματικό μπουκέτο που με την ανάδευση στο ποτήρι βοηθά στην ανάδειξη πρόσθετων αρωματικών χαρισμάτων. Απολαμβάνουμε πράγματι αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καφέ μόκα και πούδρας κακάο. Εξαιρετικά καλή δομή, πλούσια και λιπαρή γεύση εξαιρετικά ισορροπημένη, με έντονα τα αρώματα της παλαίωσης. Αρωματική επίγευση μακράς διάρκειας.

ΣΕΡΒΙΣΜΑ



Σερβίρεται στους 10°C και είναι ιδανικό για επιδόρπια με βάση σοκολάτα, όπως τάρτα σοκολάτα, caramel au beurre salé et chocolat noir, αλλά και τάρτες με ξηρά σύκα ή μαύρα φρούτα. Θα του ταίριαζε πολύ και μία crema catalana, αλλά και ότι έχει σχέση με καμένη καραμέλα. Θα δείτε όμως ότι ο «Ηλιος» παίρνει άλλη λάμψη αν τον συνοδεύσετε με καλιτσούνια ή σφακιανή πίτα.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ



Έτος	Χώρα	Διαγωνισμός / Γευσιγνωσία	Εσοδεία	Διάκριση
2016	Australia	The Real Review	2005	Silver medal

«Ηλιος», αφού ο καλοκαιρινός ήλιος δίνει ψυχή σ' αυτό το κρασί.



500ml