

«ΑΦΡΩΔΗΣ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

Οίνος λευκός αφρώδης BRUT
Méthode Traditionnelle

ΣΤΑΦΥΛΙ



Αφρώδες κρασί από Βιδιανό, μια εξαιρετική κρητική ποικιλία που δίνει ξηρά κρασιά υψηλού επιπέδου. Ο λευκός αφρώδης οίνος Δουλουφάκη παράγεται αποκλειστικά από Βιδιανό, τρύγος του 2015, και αναδεικνύει μία ακόμη διάσταση αυτής της ποικιλίας.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ



Το αμπελοτόπι βρίσκεται στην ευρύτερη περιοχή των Δαφνών του Ηρακλείου Κρήτης και σε υψόμετρο 550 μέτρων. Το έδαφος του είναι πηλώδες, με ψιλό χαλίκι και περιεκτικότητα ασβεστίου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Αρχικά έγινε κλασική λευκή οινοποίηση για να παραχθεί ένα κρασί βάσης κατάλληλο για αφρώδες με τη Méthode Champenoise. Δηλαδή, κρασί με υψηλή οξύτητα και χαμηλό PH, ώστε να αντέξει την παλαίωση, «ουδέτερο» αρωματικά και με μεγάλο όγκο. Ακολούθησε η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και η παραμονή στις οινολάσπες (sur lies fines) για 24 μήνες.

Η εκπώματιση (dégorgement), έγινε το Μάιο του 2018 επιλέγοντας το liqueur d'expédition ώστε να έχουμε ένα κρασί brut.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Αλκοόλ: 12,4% vol
Υπολειμματικά σάκχαρα: 4 gr/l
Ολική οξύτητα: 6,8 gr/l
Ολικό θειώδες: 90 mg/l

ΔΥΝ. ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ



Το κρασί μπορεί να παλαιώσει για τέσσερα χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



Το κρασί έχει ένα ελκυστικό χρώμα, αχυροπράσινο σε ασημένιο χρωματικό φόντο. Οπτικά διακρίνουμε ένα “κορδόνι” από παιχνιδιάρικες και αστραφτερές μικρές φυσαλίδες, οι οποίες καταλήγουν σε κρεμώδη αφρό. Αρωματικά είναι πολύπλοκο, δημιουργεί αρωματικές εντυπώσεις που θυμίζουν μήλο, αχλάδι, τσουρέκι από τη “μαγιά” της ζύμωσης, σε φόντο μελιού, κεριού και βερούκοκου. Η γεύση είναι πολύ δροσιστική και ζωηρή, με επίγευση καλής διάρκειας.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ



Προτείνουμε να μένει η φιάλη στον πάγο για μισή ώρα πριν σερβιριστεί, σε θερμοκρασία 9-10°C και σερβίρουμε σε ποτήρι flute ανοιχτής τουλίπας. Είναι ένα αφρώδες κρασί με τεράστια γκάμα δυνατοτήτων. Μπορεί να λειτουργήσει ως δροσιστικό apéritif, αλλά οι δυνατότητές του φαίνονται όταν συνδυάζεται με φαγητό.

Είναι ιδανικός συνδυασμός για τα θαλασσινά. Στρείδια, μύδια, χτένια, κυδώνια, γυαλιστερές, χάβαρα. Γαρίδες και αστακοί σε οποιοδήποτε στυλ, ψητοί, βραστοί ή στον ατμό, με λίγο λάδι και λεμόνι. Ταμανιτάρια, είτε σερβιρισμένα ως ξεχωριστό πιάτο, είτε ως υλικό ανάμεσα σε άλλα πιάτα είναι εξαιρετικός συνδυασμός. Όμως, αν δε σας αρέσουν τα θαλασσινά, τότε μπορείτε να συνδυάσετε το αφρώδες με ελαφριά πιάτα κοτόπουλου.



750ml