



«AMPHORA ΜΟΣΧΑΤΟ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2022

Φυσικός Λευκός Οίνος

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Αυτό το κρασί παράγεται 100% από σταφύλια ποικιλίας Μοσχάτο Σπίνας. Αυτή είναι μια πολύ παλιά κρητική ποικιλία που πήρε το όνομά της από την κοινότητα της Σπίνας στην επαρχία Σελίνου, στα Χανιά.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Οινοποίηση σε πήλινο αμφορέα (πιθάρι) 250-300 λίτρων, μέσω της διαδικασίας της εκχύλισης, χωρίς προσθήκη ζυμών, με ελάχιστο θειώδες. Έπειτα από 3 μήνες εκχύλιση, έγινε διαχωρισμός και το κρασί παρέμεινε για 2 ακόμη μήνες στο πιθάρι. Στη συνέχεια ωρίμασε για 4 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Το κρασί μπορεί να παλαιώσει για πέντε χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Το χρώμα του είναι ελαφρώς πορτοκαλί και κίτρινο. Δεν έχει φιλτραριστεί, συνεπώς έχει αισθητή θολερότητα και πιθανό λεπτό στρώμα ιζήματος. Γεμάτο και τανικό σώμα. Τα αρώματά του είναι πιο περίπλοκα και εξελιγμένα από τα έντονα αρώματα λουλουδιών που κάποιος θα περίμενε από ένα φρέσκο κρασί Μοσχάτου. Ακροβατεί ανάμεσα στα φρούτα και τους ξηρούς καρπούς. Φουντούκι, κεδρόμηλο, κίτρινο μήλο, μέλι, γλυκό περγαμόντο, αποξηραμένο πορτοκάλι, είναι μόνο κάποια από τα αρώματά του.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται στους 10-12°C. Χάρη στις ταννίνες μπορεί να συνδυαστεί ακόμη και με κόκκινα κρέατα. Απολαύστε το με αρνάκι στο φούρνο με μπαχαρικά, αλλά τολμήστε το και με ένα steak. Φυσικά, συνοδεύει άψογα λιπαρά, ψητά ψάρια (σολωμό, τόνο, χέλι), με σάλτσες εσπεριδοειδών ή καπνιστά, καθώς και σκληρά / παλαιωμένα τυριά. Το περίπλοκο προφίλ του μπορεί να συμπληρώσει επίσης πιάτα με μπαχαρικά όπως σαφράν, κανέλλα ή κάρδαμο, καθιστώντας το υπέροχο με μαροκινά ή μικρασιάτικα πιάτα, αλλά και να ισορροπήσει ιδιαίτερες γεύσεις όπως φαγητά της παραδοσιακής λαπωνικής κουζίνας (σόγια).

Το «ΜΟΣΧΑΤΟ AMPHORA» κυκλοφόρησε το 2017. Οινοποιήθηκε όπως τα κρασιά που έφτιαχναν στην Κρήτη πριν 4.000 χρόνια.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14.3 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2.6 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6.2gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 23 mg/lt
pH 3,48

