

«ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2023

Οίνος Λευκός Ήρρός
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα μοναδικό λευκό κρασί από την κορυφαία κρητική ποικιλία Βιδιανό, φυτεμένη στο εξαιρετικό αμπελοτόπι «Άσπρος Λαγός». Στη διαμόρφωση της πλούσιας προσωπικότητάς του έχει συντελέσει και η χρήση βαρελιού. Στην παραγωγή του γίνεται χρήση αποκλειστικά της ποικιλίας σταφυλιού Βιδιανό.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασσική λευκή οινοποίηση στους 20°C, με ζύμωση που γίνεται σε βαρέλι.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Το κρασί ωριμάζει σε καινούργια και δεύτερης χρήσης βαρέλια για πέντε μήνες. Χρησιμοποιήθηκαν κατά 40% βαρέλια ακακίας και κατά 60% βαρέλια γαλλικού δρυός.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Παλαιώνει για 7 χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Πολύ ωραίο χρυσαφί χρώμα, με κιτρινοπράσινες ανταύγειες. Αρώματα λευκών λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Μοσχοβολάει όμως και βούτυρο, υποψία κεριού, βερίκοκο, τίλιο και πεπόνι. Πλούσια γεύση, η οποία με λίγη ακόμα παλαίωση στη φιάλη παίρνει ελαιώδη χαρακτηριστικά, αναπτύσσει ένα πυκνό βερικοκένιο χαρακτήρα που μοσχομυρίζει υψηλή κλάση. Στη γεύση του κρασιού διακρίνεται και ένα σαγηνευτικό υπόβαθρο ορυκτών. Επίγευση μακράς διάρκειας, απολαυστική και σε τόνους βερίκοκου.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10°C. Συνοδεύει άριστα σφυρίδα, μεγάλο φαγκρί και συναγρίδα, αστακό, όλα τα οστρακόδερμα, καλκάνι και σκορπίνια στα κάρβουνα, επίσης χοιρινό με κίτρινα ξερά φρούτα και πουλάδα με άσπρη σάλτσα και μανιτάρια. Εξαιρετικά επιτυχημένος και ηδονικά απολαυστικός είναι και ο συνδυασμός με βραστό ζυγούρι και πιλάφι, όπως και αρνάκι με ασκολύμπρους και άσπρη σάλτσα.

Λευκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2008. «Άσπρος Λαγός» είναι το τοπωνύμιο του αμπελώνα μας.



750 ml / 1,5 lt / 3 lt

ΑΛΚΟΟΛ 14,2 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,1 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6,7 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 120 mg/lt
pH 3,30

