

# “CHARDONNAY” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2023

Οίνος Λευκός Ξηρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

## ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα φρουτώδες και δροσιστικό λευκό ξηρό κρασί από Chardonnay 100%. Το Chardonnay ξεκίνησε να φυτεύεται πριν τρεις δεκαετίες περίπου και έχει δώσει εξαιρετικά κρασιά, αποδεικνύοντας την ικανότητα προσαρμογής του στην Κρήτη.

## ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική λευκή οινοποίηση με ζύμωση στους 18°C σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

## ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μπορεί να παλαιωθεί ως και 5 χρόνια. Η εξέλιξή του στο χρόνο είναι πολύ ενδιαφέρουσα, καθώς τα φρέσκα φρουτώδη αρώματα εξελίσσονται σε διαφορετικά αλλά επίσης έντονα και πολύπλοκα αρώματα, όπως καβουρντισμένων ξηρών καρπών, γήινα, μελιού και καραμέλας.

## ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Όμορφο χρυσοκίτρινο χρώμα, που συνοδεύεται με αρώματα ροδάκινου και βερίκοκου. Πλούσιο, γεμάτο σώμα, λιπαρό στο στόμα, με ευχάριστη επίγευση.

## ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία μεταξύ 9-10°C. Ταιριάζει με πιάτα που έχουν κρεμώδη λευκή σάλτσα όπως καρμπονάρα ή κοτόπουλο αλά κρεμ, αλλά και με μια βελουτέ γλυκοκαλοκύθα. Επίσης πολύ ωραίος συνδυασμός στο χοιρινό με εστραγκόν ή χοιρινό με χόρτα.

Λευκό κρασί που κυκλοφόρησε πρώτη φορά το 2004 ως «Douloufakis Chardonnay».

Η ολοκαίνουργια αυτή ετικέτα, κυκλοφόρησε με την εσοδεία του 2021. Στόχος μας ήταν να δημιουργήσουμε μια ετικέτα που θα αντικατοπτρίζει τον τόπο, το έδαφος και τους αμπελώνες όπου παράγεται το κρασί.

Εμπνευστήκαμε από τις όμορφες αεροφωτογραφίες των αμπελώνων της περιοχής.

Οι διαφορετικές αποχρώσεις του πράσινου, που επιδεικνύει η πανέμορφη αμπελουργική ζώνη των Δαφνών, συνθέτουν ένα υπέροχο φυσικό πάτσγουορκ. Έτσι, καταλήξαμε σε αυτό το ισορροπημένο, αλλά μοντέρνο σχέδιο σε μπλε χρώμα.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 13 % vol  
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 1.7 gr/l  
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 5.8 gr/l  
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 116 mg/l  
pH 3.45

