

“ΕΝΟΤΡΙΑ” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2024

Οίνος Ροδόχρωμος Ξηρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα σαγηνευτικό ροδόχρωμο κρασί, χαρμάνι δύο ποικιλιών: το αυθεντικά κρητικό Κοτσιφάλι κατά 60% και το γαλλικής προελεύσεως, αλλά παγκόσμιο πλέον, Syrah κατά 40%.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν από την αλκοολική ζύμωση γίνεται προζυμωτική κρυσεκχύλιση, ξεχωριστά για κάθε ποικιλία σταφυλιού. Ακολουθώντας, τα σταφύλια πολτοποιούνται και ο φλοιός τους παραμένει με τον χυμό για σύντομο χρονικό διάστημα, ώστε να επιτευχθεί το ωραίο ροδόχρωμο «φόρεμα» του κρασιού. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται στους 17°C σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Φρέσκο κρασί, δεν ενδείκνυται για παλαίωση. Συνιστάται η άμεση κατανάλωσή του.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Λαμπερό τριανταφυλλένιο χρώμα, που πλησιάζει το χρώμα των κόκκων του ροδιού, μαζί με πορτοκαλόχρωμες ανταύγειες. Φρουτώδεις άρωμα που θυμίζει φράουλα και κεράσι. Φρουτώδης επίσης και η γεύση, αρκετά καραμελάτη και ζωηρή. Όμορφα μαλακό και γευστικό, με απολαυστική επίγευση.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται στους 10°C. Είναι ιδανικό για τα καλοκαιρινά barbecue στην εξοχή, στον κήπο, στην αυλή και στη βεράντα. Ταιριάζει θαυμάσια πρώτα απ' όλα με τα ορεκτικά, δηλαδή φάβα σκέτη ή «παντρεμένη» με κρεμμύδι ή με πλοκάμι χταποδιού κρασάτο. Ταιριάζει, επίσης, με φασόλια γίγαντες κοκκινιστούς με σπανάκι. Άπαιχτο με παϊδάκια από αρνάκι και κατσικάκι του γάλακτος, ψημένα ροζ, αλλά και με μικρό μπαρμπούνάκι και κουτσομουρίτσα στο τηγάνι. Θαύμα και με μύδια αχνιστά -όχι σαγανάκι-, με χτένια Μυτιλήνης, με πλοκάμι χταποδιού στα κάρβουνα και με ζυμαρικά με θαλασσινά. Του πάει επίσης και η φρουτοσαλάτα από κόκκινα κυρίως φρούτα του καλοκαιριού.

«Ενότρια» σημαίνει «Γη του Οίνου».

Ροζέ κρασί που κυκλοφόρησε το 2005 και η πρώτη αλλαγή ετικέτας έγινε το 2008, ενώ η δεύτερη το 2018.



187 ml / 375 ml / 750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 12,6 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 1,9 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 5,4 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 117 mg/lt
pH 3.42

