



"ALARGO" DOULOUPAKIS 2022

Красное Сухое вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Теплый и фруктовый 100% Syrah (Сира) с Крита, прекрасное сочетание средиземноморского и критского темперамента. В этом вине есть все, чтобы покорить самые взыскательные и изысканные вкусы. Сорт Syrah любит средиземноморский климат и очень хорошо адаптирован к Критским условиям.

ВИНОГРАДНИК

В районе Дафнес, недалеко от Ираклиона (Крит), на высоте 350 метров над уровнем моря.

ВИНИФИКАЦИЯ

Классическая винификация красного вина в резервуарах из нержавеющей стали. Ферментация происходит при температуре от 24 до 28°C.

СОЗРЕВАНИЕ

Вино выдержано в бочках из французского дуба не менее двенадцати месяцев. Мы используем новые бочки, а также бочки повторного использования.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Это вино способно выдерживаться до десяти лет.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Это вино темно красного цвета, близкое к Тирскому красному. Обладает сложным ароматическим букетом, который напоминает сливу, темный вишневый джем, ваниль, сушеную ветчину и темный шоколад. Вино отличается переизбытком вкусового профиля, который - со временем - становится богаче. Вкус густой, с сочными танинами и длительным пряным послевкусием.

ПОДАЧА ВИНА

Следует подавать при 17°C и хорошо сочетается с красным мясом с богатыми соусами, дичью, свиной рулькой и традиционным итальянским блюдом "osso buco". А также сочетается с лобстером, приготовленным в соусе из красного вина или филе красного тунца, приготовленным на гриле.

Красное вино, выпущенное под торговой маркой "Douloufakis Syrah" в 2005 году; его имя и этикетка были изменены в 2011 году. «Alargo» означает «далеко», а на этикетке изображена фигура критского мужчины, который смотрит вдаль на свою родину.



750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt

АЛКОГОЛЬ	14.3 % vol
ОСТ.САХАР	2,4 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ.	5.1 gr/lt
СОД. СЕРЫ	79 mg/lt
pH	3.68

