"ASPROS LAGOS" DOULOUFAKIS 2022

Красное Сухое вино
Защищенноё географическое указание “CRETE”

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

СОРТ ВИНОГРАДА

Превосходное красное вино с Крита, которое выражает весь пыл и средиземноморский темперамент Критского виноградника. Это изысканное вино, полученное из выдающегося виноградника "Aspros Lagos". И изготовлено исключительно из винограда сорта Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон).

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 проходит при температуре от 24°C до 28°C.

СОЗРЕВАНИЕ

Вино выдержано в бочках из французского дуба не менее двенадцати месяцев. Мы используем 20% новых бочек, а также бочки повторного использования.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Вино способно выдерживаться до десяти лет и благодаря этому становится богаче и интереснее.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Вино темно рубинового, почти фиолетового цвета. Обладает набором богатых, сложных ароматов, включая крыжовник, целую гамму темного цвета фруктов, перец и нотки ванили. Оно насыщенно фруктовыми и пряными характеристиками. Сбалансированный яркий вкус богат танинами с ярким послевкусием.

ПОДАЧА ВИНА

Красное вино Aspros Lagos должно подаваться при 17°C и хорошо сочетается со всеми блюдами, приготовленными из теленка или быка, жареными, или приготовленными на гриле. Оно идеально подойдет к отбивным и баранине, или козленку в духовке. Также прекрасно сочетается со многими видами сыра, такими как трехлетняя "graviera" (сыр с Крита) и другие выдержанные желтые твердые виды сыра.

Красное вино, выпущенное в 1997 году под торговой маркой "Douloufakis Cabernet Sauvignon". Его название и этикетка были изменены в 2002 и 2006 годах. «Aspros Lagos» означает «Белый заяц». Это топоним виноградника.

АЛКОГОЛЬ	14.1 % vol
ОСТ.САХАР	2.1 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ.	5.3gr/lt
СОД. СЕРЫ	77mg/lt
pH	3.70

WWW.DOULOUFAKIS.WINE #DOULOUFAKISWINES #ASPROSLAGOSRED #CABERNETSAUVIGNON