



“TACHTAS” DOULOUFAKIS 2023

Белое Сухое Вино

СОРТ ВИНОГРАДА

Белый сорт винограда с крупными золотисто-желтыми ягодами, который использовался как для производства изюма, так и для производства вина. До 1970-х годов этот белый сорт был довольно широко распространен в регионе и даже использовался для производства изюма, прежде чем его вытеснила Sultanina (Кишмиш) без косточек.

ВИНОГРАДНИК

В районе Dafnes, недалеко от Heraklion (Crete), на высоте 350 метров над уровнем моря.

ВИНИФИКАЦИЯ

Классическая белая винификация с ферментацией в емкостях из нержавеющей стали при температуре 18°C.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Его можно выдерживать до 3 лет.

ДЕГУСТАЦИЯ

В бокале, Tachtas, выдержанный в емкостях из нержавеющей стали, определенно производит первое впечатление своим глубоким желтым цветом. Его аромат взрывной, так как ароматы груш, сваренных в сиропе, спелых персиков, абрикосов и цветов могут быть весьма очаровательными.

ПОДАЧА К БЛЮДАМ

Этот букет характеризуется сладким ощущением, которое также присутствует на палитре в виде мягкости и округлости. Характеристики, которые сочетаются с его умеренным телом, делают Tachtas особенно универсальным за столом. “Tachtas” хорошо сочетается с белым мясом и макаронами в панировке, а также со многими экзотическими блюдами, содержащими карри или куркуму, которые прекрасно сочетаются с этим вином.

Crete обладает неиссякаемым богатством скрытых винных сокровищ, таких как белый сорт “Tachtas”.

Это первый выпуск “Tachtas Douloufakis”, выпущенный тиражом всего в 2000 бутылок.



750 ml

ALCOHOL 12.8 % vol
RES. SUGARS 1.8 gr/lt
TOT. ACIDITY 5 gr/lt
TOT. SULFUR 114 mg/lt
pH 3.5

