

«ΑΦΡΩΔΗΣ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ

Méthode Traditionnelle

Όινος Λευκός Αφρώδης BRUT

Vintage: 2021, Tirragio: July 2022,

Disgorging: April & June 2024

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Αφρώδες κρασί από Βιδιανό, μια εξαιρετική κρητική ποικιλία που δίνει ξηρά κρασιά υψηλού επιπέδου. Οινοποιήθηκε για να εξερευνήσουμε τις δυνατότητες αυτής της ποικιλίας στους αφρώδεις οίνους και η εσοδεία 2020 τις εκφράζει μοναδικά.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το αμπελοτόπι βρίσκεται στην ευρύτερη περιοχή των Δαφνών του Ηρακλείου Κρήτης και σε υψόμετρο 550 μέτρων. Το έδαφός του είναι πηλώδες, με φιλό χαλίκι και υψηλή περιεκτικότητα ασβεστίου.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αρχικά έγινε κλασική λευκή οινοποίηση για να παραχθεί ένα κρασί βάσης κατάλληλο για αφρώδες με τη Méthode Champenoise. Δηλαδή, κρασί με υψηλή οξύτητα και χαμηλό pH, ώστε να αντέξει την παλαίωση. «ουδέτερο» αρωματικά και με μεγάλο όγκο. Ακολούθησε η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και η παραμονή στις οινολάσπες (sur lies fines) για 24 μήνες.

Η εκπωμάτιση (dégorgement), έγινε το Μάρτιο του 2023 επιλέγοντας το liqueur d'expédition ώστε να έχουμε ένα κρασί brut.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Συνιστάται να παλαιώσει για τέσσερα χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Ελκυστικό χρώμα, αχυροπράσινο σε ασημένιο χρωματικό φόντο. Οπτικά διακρίνουμε ένα “κορδόνι” από παιχνιδιάρικες και αστραφτερές μικρές φυσαλίδες, οι οποίες καταλήγουν σε κρεμώδη αφρό.

Αρωματικά είναι πολύπλοκα, δημιουργεί αρωματικές εντυπώσεις που θυμίζουν μήλο, αχλάδι, τσουρέκι από τη “μαγιά” της ζύμωσης, σε φόντο μελιού, κεριού και βερύκοκου. Η γεύση είναι πολύ δροσιστική και ζωηρή, με επίγευση καλής διάρκειας.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Προτείνουμε να μένει η φιάλη στον πάγο για μισή ώρα πριν σερβιριστεί, σε θερμοκρασία 9-10°C και σερβίρουμε σε ποτήρι ανοιχτής τουλίπας.

Είναι ένα αφρώδες κρασί με τεράστια γκάμα δυνατοτήτων. Μπορεί να λειτουργήσει ως δροσιστικό apéritif, αλλά οι δυνατότητές του φαίνονται όταν συνδυάζεται με φαγητό.

Είναι ιδανικός συνδυασμός για τα θαλασσινά. Στρείδια, μύδια, χτένια, κυδώνια, γυαλιστερές, χάβαρα. Γαρίδες και αστακοί σε οποιοδήποτε στυλ, ψητοί, βραστοί ή στον ατμό, με λίγο λάδι και λεμόνι. Τα μανιτάρια, είτε σερβιρισμένα ως ξεχωριστό πιάτο, είτε ως υλικό ανάμεσα σε άλλα πιάτα είναι εξαιρετικός συνδυασμός. Όμως, αν δε σας αρέσουν τα θαλασσινά, τότε μπορείτε να συνδυάσετε το αφρώδες με ελαφριά πιάτα κοτόπουλου.

Ο Αφρώδης Όινος κυκλοφόρησε το 2015 με το όνομα «Αφρώδης Δουλουφάκη».



750 ml / 1,5 lt / 3 lt

ΑΛΚΟΟΛ 12.25% vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 7 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 7.2 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 90 mg/lt
pH 3,15

