



«ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2023

Οίνος Ερυθρός Ήρως

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα κορυφαίο ερυθρό κρασί από την Κρήτη που προσφέρει και εκφράζει όλη τη θέρμη και το Μεσογειακό ταμπεραμέντο του κρητικού αμπελώνα. Προέρχεται από το εξαιρετικό αμπελοτόπι «Άσπρος Λαγός» και είναι ένα κρασί με προσωπικότητα και σοφιστική χαρακτήρα. Για την παραγωγή του χρησιμοποιείται αποκλειστικά Cabernet Sauvignon.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Η ζύμωση γίνεται στους 24 με 28°C.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Το κρασί ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για δώδεκα μήνες. Χρησιμοποιούνται βαρέλια καινούρια κατά 20%, επίσης βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Το κρασί γίνεται ακόμη πιο ωραίο και πολύπλοκο με το χρόνο και έχει τη δυνατότητα δεκαετούς παλαίωσης.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Βαθυκόκκινο χρώμα σκούρου ρουμπινιού, προς το ιώδες. Πλούσιο και πολυσύνθετο αρωματικό μπουκέτο, οπωσδήποτε φραγκοστάφυλου και μίας ολόκληρης γκάμας από σκούρα φρούτα, καθώς επίσης μία υποψία βανίλιας από το βαρέλι, αλλά και πιπεριού. Πλούσια, γεμάτη γεύση με όλα τα φρουτώδη και πικάντικα χαρακτηριστικά. Εξαιρετική δομή, τανίνες που είναι πλούσιες και δυνατές, απολύτως ισορροπημένες με την πλούσια δομή.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Ο ερυθρός Άσπρος Λαγός σερβίρεται σε θερμοκρασία 17°C και συνοδεύει όλα τα πιάτα από μεγάλο μοσχάρι και βοδινό, ψητά στα κάρβουνα ή μαγειρευτά. Είναι επίσης εξαιρετική συνοδεία για αρνί ή κατσίκι στο φούρνο και βέβαια με προσεκτικά ψημένα παιδάκια. Ταιριάζει θαυμάσια με παλαιωμένα επί τριετία γραβιέρα Κρήτης και με όλα τα παλαιωμένα κίτρινα σκληρά τυριά.

Ερυθρό κρασί που κυκλοφόρησε το 1997 ως «Δουλουφάκης Cabernet Sauvignon», ενώ άλλαξε όνομα και ετικέτα το 2002 και το 2006. «Άσπρος Λαγός» είναι το τοπωνύμιο του αμπελώνα μας.



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

ΑΛΚΟΟΛ 14.2 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 1,9gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 5.3gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 95mg/lt
pH 3.77

