



“ΗΛΙΟΣ” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2014

Ερυθρός Φυσικώς Γλυκός Οίνος
Οίνος Επιτραπέζιος

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα εντυπωσιακό επιδόρπιο κρασί γεμάτο αρώματα και γεύσεις, φτιαγμένο από λιαστά σταφύλια, αποκλειστικά από την κρητική ποικιλία Λιάτικο. Η κρητική γηγενής ποικιλία «Λιάτικο» καλλιεργείται στον τόπο μας για αιώνες. Η ύπαρξή της στις Δαφνές μαρτυρείται από τον 13ο αιώνα στις αρχαικές πηγές της ενετοκρατίας.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά τον τρύγο, τα ώριμα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο για επτά περίπου ημέρες. Μετά την αποξήρανση ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση. Η πολύ μακράς χρονικής διάρκειας ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε θερμοκρασία 17°C.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Ωρίμασε για δέκα έτη σε μεταχειρισμένα γαλλικά δρύινα βαρέλια.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Οι δυνατότητες παλαίωσης αυτού του γλυκού κρασιού είναι μεγάλες. Μπορούν να φτάσουν και τα είκοσι χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Κεχριμπαρένιο, μελί χρώμα, με καφετιές ανταύγειες. Πολύπλευρο και πολυσύνθετο αρωματικό μπουκέτο που με την ανάδευση στο ποτήρι βοηθά στην ανάδειξη πρόσθετων αρωματικών χαρισμάτων. Απολαμβάνουμε πράγματι αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καφέ μόκα και πούδρας κακάο. Εξαιρετικά καλή δομή, πλούσια και λιπαρή γεύση εξαιρετικά ισορροπημένη, με έντονα τα αρώματα της παλαίωσης. Αρωματική επίγευση μακράς διάρκειας.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται στους 10°C και είναι ιδανικό για επιδόρπια με βάση σοκολάτα, όπως τάρτα σοκολάτα, caramel au beurre salé et chocolat noir, αλλά και τάρτες με ξερά σύκα ή μαύρα φρούτα. Θα του ταίριαζε πολύ και μία crema catalana, αλλά και ότι έχει σχέση με καμένη καραμέλα. Θα δείτε όμως ότι ο «Ηλιος» παίρνει άλλη λάμψη αν τον συνοδεύσετε με κρητικά καλιτσούνια ή σφακιανή πίτα.

Ερυθρό γλυκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2005. «Ηλιος», αφού ο καλοκαιρινός ήλιος δίνει ψυχή σ' αυτό το κρασί.



500 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14,8 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 168,7 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 7,8 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 195 mg/lt
pH 3,17

