

“ALARGO” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2024

Οίνος Λευκός Ήρως

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Από Ασύρτικο 100% που είναι η πιο διάσημη ελληνική ποικιλία και συνυφασμένη, φυσικά, με τη Σαντορίνη.

Το κρασί αυτό αποτέλεσε πρόκληση για τον οينوποιό για το πώς θα δουλευτεί και πώς θα εκφραστεί η ποικιλία αυτή στην Κρήτη. Πιστεύουμε ότι στα αμπελοτόπια των Δαφνών αναδεικνύονται τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας που είναι η υψηλή οξύτητα, νότες μεταλλικότητας και ορυκτότητας.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική λευκή οινοποίηση, με ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε χαμηλή θερμοκρασία 18°C. Έμεινε 1 χρόνο στη φιάλη.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μπορεί να παλαιώσει ως και 5 χρόνια. Η εξέλιξή του στο χρόνο είναι πολύ ενδιαφέρουσα, καθώς τα φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών εξελίσσονται σε διαφορετικά και πολύπλοκα αρώματα, όπως καβουρντισμένων ξηρών καρπών, φρυγανισμένου ψωμιού, γήινα αλλά και μεταλλικά.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Έχει λευκοκίτρινο χρώμα και απαλά αρώματα αποξηραμένων εσπεριδοειδών. Συνδυάζει μεταλλικότητα και ορυκτότητα στη γεύση, που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας (αλλά θυμίζει και Σαντορίνες). Η τραγανή του οξύτητα ισορροπεί με το γεμάτο σώμα του.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται δροσερό, στους 10°C. Γενικά η οξύτητα του ασύρτικου εξισορροπεί τη λιπαρότητα του φαγητού.

Συνδυάστε το με σπαγγέτι καρμπονάρα, με τηγανητά ψάρια ή με λαυράκι στο φούρνο.

Λευκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2016. «Αλάργο» σημαίνει «μακριά» και η ετικέτα δείχνει τη μορφή ενός Κρητικού που κοιτάζει από μακριά τον τόπο του.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 13,9 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 3,5 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6,9 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 126 mg/lt
pH 3,04

