

“ΕΝΟΤΡΙΑ” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2023

Οίνος Ερυθρός Ήρρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ένα χαριτωμένο, απλό και ευκολόπιτο κρασί που εκφράζει τη γοητεία της καθημερινότητας στην Κρήτη. Είναι χαρμάνι από δύο γηγενείς παμπάλαιες ποικιλίες σταφυλιού της Κρήτης, το Κοτσιφάλι και το Λιάτικο, που «παντρεύονται» με επιτυχία με το διεθνές Syrah. Το Syrah συμμετέχει με 60%, το Κοτσιφάλι με 30%, ενώ το Λιάτικο με 10%.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική ερυθρή οινοποίηση, σε θερμοκρασία 24 με 28°C. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, αλλά ξεχωριστά για κάθε ποικιλία σταφυλιού.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μπορεί να παλαιώσει πολύ όμορφα μέχρι 3 έτη.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Πολύ ωραίο ρουμπινί χρώμα, είναι ακόμα πολύ νεανικό. Η ποικιλιακή τυπικότητα διατηρείται στο πληθωρικό άρωμα κόκκινων φρούτων, που συνοδεύεται από διακριτικές φυτικές και ζωικές νύξεις, καθώς και κομψές νότες πιπεριού. Η γεύση είναι φρέσκια και φρουτώδης, με υψηλή οξύτητα και νόστιμες τανίνες μέτριου όγκου και στιβαρότητας. Ενδιαφέρον και ευκολόπιτο κρασί, με εξαιρετική ισορροπία και απολαυστική επίγευση.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 17°C. Πιείτε το με μακαρόνια με κιμά. Διαπρέπει, επίσης, με κρέας κουνελιού, αγριοκάτσικου ή φραγκόκοτας. Συνοδεύει ιδανικά φακές κοκκινιστές ή φακές με κρητικό απάκι. Πολύ ωραίος συνδυασμός είναι και με κουνέλι ή λαγό στιφάδο, με μελιτζάνες ιμάμ μπαϊλντί και με μουσακά. Θα διαπρέψει επίσης με σουτζουκάκια σμυρνέικα με κόκκινη σάλτσα, ενώ σε εποχές ήπιων θερμοκρασιών -που μπορείς να απολαύσεις πλούσιες και έντονες γεύσεις- η οξύτητά του το κάνει να ταιριάζει εξαιρετικά με το λίπος ενός αντικριστού αρνιού.

«Ενότρια» σημαίνει «Γη του Οίνου».

Ερυθρό κρασί που κυκλοφόρησε το 2005 και η πρώτη αλλαγή ετικέτας έγινε το 2008, η δεύτερη το 2018 και η τρίτη το 2026.



187 ml / 375 ml / 750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14.8% vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 3.3 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 4.6 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 72 mg/lt
pH 3,75

