



TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

The Greek Wines Collection

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



Σκανάρετε για τις τιμές





MOSCHOPOLIS
WINERY^μ



NAVITAS
WINERY



MUSES ESTATE



Η Θράκη, ένας τόπος με βαριά ιστορία στην αμπελοκαλλιέργεια και στην οινοπαραγωγή είναι η πατρίδα της οικογένειας Βουρβουκέλη. Παρόλη την οινική της κληρονομιά, στη Θράκη -που απελευθερώθηκε τελευταία από τους Οθωμανούς- απαγορευόταν κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας η οινοποιία. Έτσι η περιοχή ήταν γνωστή για τα καπνά της. Στις αρχές της δεκαετίας του '90 ξεκινούν δειλά κάποια πρώτα βήματα. Κάπως έτσι ξεκινάει και η ιστορία του Κτήματος Βουρβουκέλη, με πρωτεργάτη τον γιατρό Νίκο Βουρβουκέλη το 1999 ο οποίος φυτεύει τον πρώτο αμπελώνα 20 στρεμμάτων. Τα αμπέλια καλλιεργούνται με σεβασμό προς το περιβάλλον και οι πρώτες εμφιαλώσεις ξεκινούν το 2001, σε γειτονικά οινοποιεία του νομού Καβάλας. Η ανέγερση και ολοκλήρωση του ιδιόκτητου, παραδοσιακού σε στυλ οινοποιείου, ήταν θέμα χρόνου με την ολοκλήρωσή του το 2005 να θέτει τις βάσεις για τη δημιουργία οίνων που εκφράζουν τη φιλοσοφία της οικογένειας. Το κτήμα καθοδηγείται πλέον από τους δυο μεγαλύτερους γιους της οικογένειας: τον Γιώργο που κρατά το οινολογικό κομμάτι και τον Οδυσσέα που ασχολείται με το αμπελουργικό και εμπορικό.



AVDIROS ΛΕΥΚΟΣ 2023

50% Chardonnay / 50% Παμίδι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 13%

Διαθέσιμο

Καθαρό λεμονί λαμπερό χρώμα με εκφραστικά αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων πλαισιωμένα από εξωτικά φρούτα όπως ανανάς και μάνγκο ενώ στο βάθος "παίζουν" και ανθικές νότες όπως το άνθος λεμονιάς. Δροσερό άγγιγμα, μέτριο σε όγκο σώμα και απολαυστική φρουτώδη επίγευση.

Αμπελώνες στις περιοχές Ξανθότουμπα και Βελώνη, με αργιλοπηλώδη και αμμοαργιλώδη εδάφη. Χωρίς πέρασμα από βαρέλι.



ASSYRTIKO 2022

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 13%

Διαθέσιμο

Στη μύτη είναι φανερά τα εσπεριδοειδή και τα τροπικά φρούτα αλλά και μία βοτανική χροιά που θυμίζει λεμονόχορτο και βασιλικό. Ξηρό άγγιγμα, με υψηλή οξύτητα, πλούσιο σώμα με τα αρώματα της μύτης να ακολουθούν. Μακρίας διάρκειας επίγευση.

Αμπελώνας στη θέση Χοιρόδασος, στα Άβδηρα της Ξάνθης. Αμμοαργιλώδες επικλινές έδαφος. Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή. Ωρίμαση σε ανοξειδωτή δεξαμενή για 6 μήνες με τις οινολάσπες του.



MALAGOUZIA 2023

100% Μαλαγουζιά
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 13,5%

Διαθέσιμο

Λαμπερό λεμονί, με πολυεπίπεδη μύτη με έντονα αρώματα ροδάκινου, βερίκοκου, μάνγκο, λευκών ανθών και βοτάνων όπως βασιλικός. Πλούσιο και στρογγυλό, με κρεμώδη υφή που τη ζωντανεύει η ισορροπημένη οξύτητα. Έντονη αρωματική επίγευση και διάρκεια.

Αμπελώνας σε αργιλοπηλώδες και αμμοαργιλώδες επικλινές έδαφος. Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή. Ωρίμαση σε ανοξειδωτή δεξαμενή για 4 μήνες.



LAGARA ΛΕΥΚΟΣ 2022

70% Sauvignon Blanc / 30% Δαμιάτης
 Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Άβδηρα
 Alc. 13,50 %
 Διαθέσιμο

Λαμπερό χρυσόξανθο χρώμα. Στο άρωμα κυριαρχούν εξωτικά φρούτα (ανανάς, lychee) που ακολουθούν αρώματα πράσινου φραγκοστάφυλου και νότες σπαραγγιού. Σώμα γεμάτο και αρκετά όξινο, με μεγάλη αρωματική διάρκεια στην επίγευση.

Αμπελώνας σε επικλινές έδαφος, αργιλωπηλώδες και αμμοαργιλώδες.

Βαρέλι: 6 μήνες. 2.000 φιάλες.



SAUVIGNON BLANC 2022

100% Sauvignon Blanc
 Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Άβδηρα
 Alc. 13%
 Διαθέσιμο

Απαλό λεμονί χρώμα με εξωστρεφή αρωματική έκφραση που αναδύει φρουτώδη τροπικά αρώματα όπως lychee και gooseberry. Βοτανικό χαρακτήρα στο στόμα, που χαρακτηρίζεται από πλούσια δροσερή οξύτητα και τραγανή επίγευση με λιπαρότητα.

Μεσογειακό μέτριο μικροκλίμα, με ζεστό καλοκαίρι με χαμηλή σχετική υγρασία και ξηρό και ψυχρό χειμώνα. Έδαφος άργιλοπηλώδες – άργιλοαμμώδες, επικλινές. Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή.

Ορίμωση 4 μήνες στις φίνες οινολάσπες του.



CHARDONNAY 2022

100% Chardonnay
 Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Άβδηρα
 Alc. 14%
 Διαθέσιμο

Απαλό λεμονί χρώμα. Έντονα, φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν ανανά, αχλάδι και πράσινο μήλο, με μυελώδη λιπαρή αίσθηση στο στόμα που ισορροπείται από την τραγανή οξύτητα. Μακριά, απολαυστική επίγευση.

Μικροκλίμα μεσογειακό, με μέτριο ζεστό καλοκαίρι, χαμηλή σχετική υγρασία, ξηρό και ψυχρό χειμώνα. Έδαφος επικλινές, αργιλοπηλώδες – αργιλοαμμώδες. Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή.

Ορίμωση για 4 μήνες στις φίνες οινολάσπες.



AVDIROS ROSÉ 2022

80% Παμίδι / 20% Syrah
 Ροζέ | Ήσυχος | Ημίξηρος
 Π.Γ.Ε. Άβδηρα
 Alc. 12,50%

Διαθέσιμο

Διακριτικά γλυκό, αναδύει αρώματα βύσσινου, κερασιού και φράουλας μαζί με ρόδι και φραγκοστάφυλο. Πολυεπίπεδο στόμα, καλός όγκος, δροσιστική οξύτητα και ελαφρά γλυκιά επίγευση.

Αμπελώνες στις περιοχές Ξανθότουμπα και Βελώνη, με αργιλοπηλώδη και αμμοαργιλώδη εδάφη.



PAMIDI ROSÉ 2022

100% Παμίδι
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Άβδηρα
 Alc. 12%

Διαθέσιμο

Απαλό και διακριτικό ροζέ χρώμα με ελκυστικό αρωματικό μπουκέτο που φέρνει στο νου κεράσια, φραμπούαζ, σμέουρα, και ανοιξιότικα λευκά λουλούδια. Γεμάτο άγγιγμα, ισορροπημένη οξύτητα, κρεμώδη υφή και αρωματική επίγευση.

Αμπελώνας σε επικλινές αμμοαργιλώδες και αργιλοπηλώδες έδαφος. Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή και παραμονή σε βαρέλι για 6 μήνες.



AVDIROS ΕΡΥΘΡΟΣ 2019

50% Λημνιό / 30% Syrah / 20% Παμίδι
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Άβδηρα
 Alc. 13,5%

Διαθέσιμο

Βαθύ ρουμπινί, λαμπερό, με πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, αγριοκέρασου, γλυκόριζας, βανίλιας και γλυκών μπαχαρικών. Μακρά επίγευση.

Αμπελώνες στις περιοχές Χοιρόδασος, Πέρα Ρέμα και Βελώνη. Εδάφη αργιλοπηλώδη και αμμοαργιλώδη. Βαρέλι: 12 μήνες.



LIMNIO 2018

100% Λημνιό
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Άβδηρα
 Alc. 13,5%

Διαθέσιμο

Βαθύ ρουμπινί με αρώματα από κεράσι και βατόμουρο σε συνδυασμό με βανίλια και πικάντικα μπαχαρικά. Πλούσια οξύτητα, καλοδουλεμένες τανίνες. Πυκνό φρούτο στο στόμα μαζί με μπαχάρια και μαύρη σοκολάτα. Μακρά επίγευση.

Αμπελώνας στα Άβδηρα Ξάνθης, θέση Χοιρόδασος. Αργιλοπηλώδες επικλινές έδαφος.

Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή.

Βαρέλι: 6-8 μήνες σε βαρέλια αμερικανικής και γαλλικής δρυός. 10.000 φιάλες.



MAVROUDI 2018

100% Μαυρούδι
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Χρώμα ερυθρό με μωβ νύξεις. Πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων με κόκκινα κεράσια, φράουλα, φρούτα του δάσους με γλυκά μπαχαρικά, βανίλια και μαύρης σοκολάτας. Ευγενικό άγγιγμα, με φινέτσα και ισορροπία. Βελούδινη υφή και πλούσιες ενσωματωμένες τανίνες. Μακρά επίγευση. **Έδαφος επικλινές και αργιλοπηλώδες. Ζύμωση σε ανοιξείδωτη δεξαμενή. Βαρέλι: 12 μήνες σε αυστριακή και γαλλική δρυ. 6.000 φιάλες.**



LAGARA EPYΘOPOC 2015

50% Merlot / 30% Syrah / 20% Παμίδι
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 14%

Διαθέσιμο, υπάρχει και ποσότητα του 2014
Καθαρό, βαθύ πορφυρό. Έντονη αρωματική σύνθεση με άγρια κόκκινα φρούτα, βανίλιας και μπαχαρικών. Ακόμα, αγριοκέρασο, αμύγδαλο και νύξεις καβουρδισμένου καφέ και καπνού. Στόμα με έντονες, καλοδομημένες τανίνες, πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση. **Αμπελώνας σε επικλινές έδαφος, αργιλωπηλώδες και αμμοαργιλώδες. Βαρέλι: 18-24 μήνες. 4.000 φιάλες.**



Nico Selections Ερυθρός 2014

100% Merlot
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 14,5 %
Διαθέσιμο

Ένα κρασί αφιερωμένο στον Νίκο Βουρβουκέλη, τον ιδρυτή του Κτήματος. Τα κρασιά εμφιαλωμένα με το όνομα Nico Selections θα είναι κάθε φορά κρασιά οινοποιημένα διαφορετικά, από συγκεκριμένο βαρέλι. Το Merlot από τη σοδειά 2014 έχει περάσει 24 μήνες σε νέο βαρέλι κι άλλους 6 μήνες στη φιάλη δίνοντας ένα δυνατό, αρκετά τανικό αποτέλεσμα σ' ένα κρασί φτιαγμένο για παλαίωση. **Αμπελώνας σε επικλινές έδαφος, αργιλωπηλώδες και αμμοαργιλώδες. Το κρασί παλαίωσε για συνολικά 24 μήνες. Αρχικά, η ζύμωση πραγματοποιήθηκε σε βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης, όπου πραγματοποιήθηκε επίσης μηλογαλακτική ζύμωση και παρέμεινε για 8 μήνες και στη συνέχεια παλαίωσε για άλλους 16 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια Βουργουνδίας.**

Το Κτήμα Μιχαηλίδη βρίσκεται στον Άγιο Αθανάσιο Δράμας, σε μια εύφορη περιοχή κοντά στους αρχαίους Φιλίππους, όπου τα αρχαιολογικά ευρήματα μαρτυρούν την καλλιέργεια της αμπέλου αλλά και τη χρήση πατητηριού ήδη από τους ελληνιστικούς χρόνους. Το 1992, η οικογένεια Μιχαηλίδη ξεκίνησε την εγκατάσταση ιδιόκτητου αμπελώνα με τη φύτευση 8 στρεμμάτων, ενώ σήμερα η συνολική έκταση ξεπερνά τα 100 στρέμματα. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah ενώ τα τελευταία χρόνια έχει προστεθεί και η νησιωτική ερυθρή ποικιλία Μαυροτράγανο που δίνει το εξαιρετικό Μαυροτράγανο Λαγότοπος από τον ομώνυμο αμπελώνα.



ΠΥΛΗ ΛΕΥΚΟΣ 2023

Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Chardonnay
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Δράμα

Alc. 13,50%

Διαθέσιμο

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Πλούσια αρώματα εξωτικών φρούτων, εναλλάσσονται με λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων. Το στόμα είναι κομψό, με δροσιστική οξύτητα.



ΚΛΕΙΔΙ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2022

100% Μαλαγουζιά

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Δράμα

Alc. 13%

Διαθέσιμο

Λαμπερό ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Αρωματικό, πολύπλοκο, με αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, κιτρολέμονου, τριαντάφυλλου, ανθών εσπεριδοειδών και ανανά. Στο στόμα, πλούσια δομή με λεμονάτο φρούτο, κομψή οξύτητα και μακρά επίγευση.



ASSYRTIKO-GEWURZTRAMINER SINGLE VINEYARD LAGOTOPOS 2022

Ασύρτικο, Gewurztraminer

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Δράμα

Alc. 14%

Διαθέσιμο

Νεύρο και πληθωρικότητα με απίστευτη φινέτσα κι ενέργεια. Αρώματα τροπικών φρούτων, τριαντάφυλλο, μπαχάρια και εσπεριδοειδή. Στο στόμα πλούτος, μεταξένια υφή και πολυπλοκότητα.

Αμπελοτόπι Λαγότοπος: Υψόμετρο 220μ.

Έδαφος: Αργολοασβεστώδες.

Ωρίμαση σε βαρέλι: 6 μήνες.



CHARDONNAY SINGLE VINEYARD PALIOS MYLOS 2022

100% Chardonnay
 Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Δράμα
 Alc. 14%
 Διαθέσιμο

Αχυροκίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Υψηλής πολυπλοκότητας αρωματική σύνθεση με φρουτώδη και λουλουδάτα αρώματα μαζί με νότες βουτύρου. Στο στόμα γευστική φρεσκάδα και κομψότητα με πλούσια υφή.

**Αμπελοτόπι: Παλιός Μύλος, Κύργια Δράμας, 3,7 στρέμματα, υψόμετρο 170μ.
 Βαρέλι: αλκοολική ζύμωση και ωρίμαση για 6 μήνες.**



QUEEN ROSÉ DEMI-SEC 2023

Syrah, Gewurztraminer, Merlot
 Ροζέ | Ήσυχος | Ημίξηρος
 Π.Γ.Ε. Δράμα
 Alc. 13%
 Διαθέσιμο

Απολαυστικός συνδυασμός από Syrah και Gewurztraminer, σε σομόν αποχρώσεις, γεμάτος φρεσκάδα και δροσιστική οξύτητα. Ντελικάτα αρώματα υψηλής έντασης δημιουργούν ένα μπουκέτο όπου ξεχωρίζουν τροπικά φρούτα, νότες λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Στόμα παιχνιδιάρικο, πλούσιο και φρουτώδες με μακρά επίγευση.

Προ-ζυμωτική κρυσεκχύλιση και αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία.



ΠΥΛΗ ΕΡΥΘΡΟΣ 2020

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Δράμα
 Alc. 14,50%
 Διαθέσιμο

Βαθυκόκκινο ρουμπινί, με αρωματική πολυπλοκότητα και ζωηρό μπουκέτο μικρών κόκκινων φρούτων, μαύρης σταφίδας, δάφνης και μπαχαρικών. Η ωρίμασή του επί 12 μήνες σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια του έχει χαρίσει πλούτο, χωρίς ωστόσο να το βαραίνει. Απολαυστικό φρούτο, απαλές τανίνες και μακριά επίγευση.

Βαρέλι: 12 μήνες σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια



ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ SINGLE VINEYARD LAGOTOPOS 2020

100% Μαυροτράγανο
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Δράμα
 Alc. 15%
 Διαθέσιμο

Σκούρο πορφυρό, με μαύρα φρούτα, γλυκόριζα, πικάντικα μπαχαρικά στην πολυεπίπεδη σύνθεσή του, εντυπωσιάζει με ένα απόλυτα ισορροπημένο άγγιγμα που συνδυάζει φρούτο και μνήμες δρυός. Τανίνες καλά ενσωματωμένες, στρογγυλές που όμως δίνουν υπόσχεση για παλαίωση. Απολαυστική παρατεταμένη επίγευση.

Αμπελοτόπι Λαγότοπος, χαμηλή στρεμματική απόδοση. Παραμονή σε βαρέλι για 22 μήνες.



THE LAST BARON 2020

70% Cabernet Franc / 30% Μαυροδάφνη
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Ποικιλιακός Οίνος
 Alc. 14,50%
 Μόλις κυκλοφόρησε

Ζηηρό κόκκινο χρώμα με μωβ τόνους. Η μύτη είναι έντονη με νύξεις κόκκινων φρούτων να αναμιγνύονται με νότες μπαχαρικών. Στο στόμα επικρατεί η ισοροπία, με μέτριες τανίνες αλλά στιβαρό σώμα και μια τραγανή οξύτητα και ευχάριστη επίγευση να ολοκληρώνουν το σύνολο. Στο υπόβαθρο, γεύσεις κόκκινων και μαύρων φρούτων γίνονται αισθητές.

600 φιάλες. Από 4 στρέμματα ηλικίας 22 ετών στα αργιλοασβεστώδη εδάφη των Κυργίων με απόδοση 400 κιλά ανά στρέμμα. Χειρωνακτικός τρύγος και αφαίρεση των βοστρύχων. Τα σταφύλια αφήνονται να ωριμάσουν πλήρως. Ψυχρή προζυμωτική και μεταζυμωτική εκχύλιση πολλών ημερών σε γαλλικό δρύινο οινοποιητή. Πολύμηνη παλαίωση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια.

MOSCHOPOLIS WINERY^μ

Το Οινοποιείο Μοσχόπολις ιδρύθηκε το 2016 με βάση τον ιδιόκτητο βιολογικό οικογενειακό αμπελώνα 120 στρεμμάτων, ο οποίος είναι ενεργός από το 2001. Βρίσκεται στο χωριό Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης σε υψόμετρο 500 μέτρων, πάνω από τον Θερμαϊκό κόλπο και απέναντι από το μυθικό βουνό του Ολύμπου. Η πολυετής εμπειρία του Δρ Γεωργίου Γερμάνη ως σύμβουλος αμπελουργίας σε καταξιωμένα οινοποιεία σε όλη την Ελλάδα αποτελεί εχέγγυο για την επιτυχία του Οινοποιείου. Στον αμπελώνα εφαρμόζεται βιολογική αναγεννητική καλλιέργεια, ενώ ακολουθούνται καινοτόμες αμπελουργικές πρακτικές, για καλύτερη φυσική προστασία των φυτών από ασθένειες και άλλους ζημιογόνους παράγοντες. Αυτή τη στιγμή το οινοποιείο διαχειρίζεται περίπου 190 στρέμματα με τις εξής ποικιλίες: Μαυροτράγανο, Ξινόμαυρο, Syrah, Pinot Noir, Ασύρτικο Viogner, Βιδιανό και Μαλαγουζιά. Η οινοποιητική φιλοσοφία του οινοποιείου είναι αυτή της παραγωγής κρασιών *terroir*, που εκφράζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής, εφαρμόζοντας τις πρακτικές των ήπιων οινολογικών παρεμβάσεων.


TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

MOSCHOPOLIS WINERY



ΜΟΝΟΠΗΓΑΔΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



ΑΙΟΡΑ ΛΕΥΚΟΣ 2022

65% Ασύρτικο / 15% Ξινόμαυρο / 20% Μαλαγουζιά

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Ποικιλιακός Οίνος

Alc. 12,50%

Διαθέσιμο

Φρέσκια σύνθεση, με αρώματα αχλαδιού, ροδάκινου, λεμονιού, lime, λευκά άνθη εσπεριδοειδών, αλλά και πράσινο αμύγδαλο. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, δροσιστική οξύτητα και αρωματική ένταση από ροδάκινο, βερύκοκο, λεμόνι, αχλάδι, κίτρο, lime και γκρέιπφρουτ.

Παραμονή περίπου 4 μήνες μαζί με τις λεπτές οινολάσπες.

Η Μαλαγουζιά ακολουθεί φυσική οινοποίηση σε πιθάρι.

Ζύμωση με αυθόρμητες γηγενείς ζύμες από το αμπέλι. Χωρίς φιλτράρισμα.

Χαμηλής παρέμβασης



MOSCHOPOLIS 6 2022

90% Ασύρτικο / 10% Ξινόμαυρο

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Ποικιλιακός Οίνος

Alc. 13,50%

Διαθέσιμο

Έντονη αρωματική σύνθεση με κίτρο, πεπόνι, αχλάδι, άνθη λεμονιάς αλλά και μέλι με καπνό στο παρασκήνιο από το βαρέλι. Με τον καιρό εμφανίζονται ιδιαίτερα βενζοϊκά αρώματα και ορυκτότητα. Γεμάτο και λιπαρό, ξηρό, με δροσιστική οξύτητα. Ροδάκινα, πεπόνι και αχλάδι αλλά και κίτρο. Πολύ μακριά, φρουτένια επίγευση.

Ξηρικός αμπελώνας με αβεστολιθικά εδάφη και σχιστόλιθο, σε παράκτια περιοχή με νότιο προσανατολισμό. Βιολογική καλλιέργεια. Καινοτόμο σύστημα στήριξης αμπέλου, όπου τα σταφύλια κρέμονται από ύψος 1,8 μέτρων πάνω από το έδαφος και κάτω από το μόνιμο κάλυμμα του φυλλώματος, με μέγιστο αερισμό. Στρεμματική απόδοση 500kg.

Ζύμωση με τις αυθόρμητες γηγενείς ζύμες από το αμπέλι.

Ωριμάζει για 6 μήνες σε καινούργια και 2ης χρήσης γαλλικά δρύινα βαρέλια μαζί με τις λεπτές οινολάσπες. Αφιλτράριστο.

Χαμηλής παρέμβασης



ΑΙΟΡΑ ASSYRTIKO CONTACT AMPHORA 2022

100% Ασύρτικο

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Ποικιλιακός Οίνος

Alc. 14%

Διαθέσιμο

Φίνα αρώματα από κίτρινα λουλούδια και άνθη πορτοκαλιάς, αποξηραμένα φρούτα και μέλι, και βοτανικές νότες με μια αίσθηση πράσινου τσαγιού. Μέτριο σώμα με δροσιστική οξύτητα και εκρηκτικά αρωματική γεύση από λουλούδια, αποξηραμένα φρούτα και κάστανο, με έντονα ορυκτή επίγευση.

Αμπεληλώδες έδαφος με σημαντική ποσότητα αβεστόλιθου στα βαθύτερα στρώματά του. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 230μ και λίγα χιλιόμετρα από τη θάλασσα. Ήπια φυσική οινοποίηση. Χειρωνακτικός τρύγος και οινοποίηση χωρίς την χρήση τεχνολογικού εξοπλισμού. Ζύμωση σε πήλινους αμφορείς μαζί με τα στέμφυλα για 5 μήνες. Αυθόρμητη ζύμωση και ωρίμαση στους αμφορείς για περίπου 5 μήνες. Αφιλτράριστο και χωρίς προσθήκη θειωδών ή άλλων χημικών πρόσθετων.

Natural Wine

MOSCHOPOLIS 8 2022

80% Ξινόμαυρο / 20% Syrah
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12,50%
Διαθέσιμο



Στη μύτη, πολύπλοκα γλυκά αρώματα ροδιού και βύσσινου και αρώματα από αγριοφράουλες, ενώ, όσο εξελίσσεται στο ποτήρι, υπάρχουν νύξεις καραμέλας και βανίλιας, δείγμα της ωρίμασης του κρασίου για 8 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Στο στόμα είναι στρόγγυλο, με βελούδινη αίσθηση, ως αποτέλεσμα της παραμονής στο βαρέλι μαζί με τις λεπτές οινολάσπες. Το αλκοόλ βρίσκεται σε απόλυτη ισορροπία με την οξύτητα και το σώμα, πράγμα που δίνει μια αίσθηση δροσιάς, ενώ οι ελάχιστες τανικές νύξεις προσθέτουν πολυπλοκότητα.

Ξηρικός αμπελώνας βιολογικής καλλιέργειας στις πλαγιές μιας λοφώδους περιοχής, με θέα στο Αιγαίο Πέλαγος και το μυθικό βουνό του Ολύμπου. Στα 500 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, τα εδάφη χρονολογούνται από την κρητιδική γεωλογική περίοδο, και είναι γεμάτα σχιστόλιθους, μάρμαρο και γραφίτη.

Ζύμωση με τις αυθόρμητες γηγενείς ζύμες από το αμπέλι.

Βαρέλι: Παλαίωση για 8 μήνες σε μεταχειρισμένα γαλλικά δρύινα βαρέλια μαζί με τις λεπτές οινολάσπες. Αφιλτράριστο.

ΑΙΟΡΑ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ CONTACT AMPHORA 2022

100% Μαυροτράγανο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 14%
Διαθέσιμο



Έχει γλυκό μεσογειακό αρωματικό χαρακτήρα με μαρμελάδα βύσσινο και μαύρα μούρα, αποξηραμένα φρούτα και βιολέτες, αλλά και βότανα όπως θυμάρι και δεντρολίβανο, ενώ νότες φρέσκου βρεγμένου χρώματος θα προκύψουν από τη χρήση πήλινου αμφορέα. Το στόμα είναι γεμάτο σε όγκο, με ισορροπημένη οξύτητα και απαλές αλλά έντονες τανίνες. Στο στόμα είναι ζουμερό με κράνμπερι, βύσσινια, αποξηραμένα μαύρα φρούτα, ώριμο φραγκοστάφυλο με μαύρο πιπέρι να γεμίζει τον ουρανίσκο.

Ήπια φυσικής οινοποίησης. Ζύμωση στον αμφορέα με φυσικές γηγενείς ζύμες από το αμπέλι. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και χωρίς προσθήκη θειωδών μετά από 12 μήνες ωρίμανσης στον αμφορέα.

ΑΙΟΡΑ ΕΡΥΘΡΟΣ 2021

30% Μαυροτράγανο / 30% Ξινόμαυρο / 40% Syrah
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13%
Διαθέσιμο



Μύτη υψηλής αρωματικής έντασης, με αρώματα βύσσινου, μαρμελάδας κεράσι, μούρου, δαμάσκηνου και βουτύρου, ενώ στο βάθος διακρίνονται καπνιστή πάπρικα και νωπό χρώμα από το πιθάρι. Στο στόμα είναι ζουμερό, με κεράσι, βατόμουρο, βύσσινο, καραμέλα βουτύρου, ροζ πιπέρι και βανίλια που γεμίζουν στον ουρανίσκο, ενώ υποβόσκουν νότες νωπού χρώματος και ώριμου κασσίς.

Μη αρδευμένος βιολογικός αμπελώνας με αμπέλια ηλικίας σχεδόν 30 ετών. Στρεμματική απόδοση, με μέσο όρο 700 κιλά.

Εδάφη πλούσια σε άργιλο και χαλίκι σε μια λοφώδη περιοχή με υψόμετρο μεταξύ 250 και 350 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Ήπια, φυσική οινοποίηση με παραμονή για περισσότερο από 4 μήνες σε ειδικούς πήλινους αμφορείς από την Κρήτη, για να ωριμάσει με τον παραδοσιακό τρόπο χωρίς την επίδραση του ξύλου.



MOSCHOPOLIS 18 2020

Μαυροτράγανο-Syrah
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14,50%

Διαθέσιμο

Στη μύτη, έντονα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, κυρίως μικρών μούρων, βύσινου και δαμάσκηνου. Αποξηραμένο σύκο, ξηροί καρποί και καραμέλα ακολουθούνται από τη γλυκιά αίσθηση φρέσκων μενεξέδων που έρχονται από το βάθος. Αφήνοντάς το να αναπνεύσει, βανίλια, μαύρη σοκολάτα, καφές, μπαχαρικά, κάστανο και καπνός από το βαρέλι κάνουν αισθητή την παρουσία τους.

Ξηρικός ιδιόκτητος αμπελώνας σε λοφώδη περιοχή σε υψόμετρο 500μ, όπου κυριαρχούν τα κόκκινα χώματα με μεγάλη περιεκτικότητα σε πέτρα, κατάλληλα για καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών.

Μικρή στρεμματική απόδοση.

Ζύμωση με τις αυθόρμητες γηγενείς ζύμες από το αμπέλι.

Βαρέλι: για 18 μήνες σε μεταχειρισμένα δρύινα βαρέλια που προέρχονται από τη χρήση τους στο λευκό και το ροζέ κρασί της σειράς Moschopolis. Αφιλτράριστο.



MOSCHOPOLIS 24 2020

Pinot Noir
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14%

Διαθέσιμο

Φωτεινό και κομψό, με φινετσάτα γλυκά φρούτα στη μύτη, γεμάτο πλούσιο και έντονο μούρο και κόκκινες νότες λουλουδιών. Ελαφρές γήινες και μεταλλικές νότες θα εμφανιστούν σταδιακά με τη παλαιώσή του. Φωτεινό κόκκινο χρώμα με ανοιχτές μοβ ανταύγειες. Ο ουρανίσκος είναι καθαρός και κομψός, φέρνοντας φρούτο κεράσι με στιβαρή, πικάντικη και λαχταριστή ταννική δομή. Διατηρεί σημαντική συγκέντρωση και δομή για να ανταμείψει μια μακροχρόνια παλαιώση.

Ξηρικός ορεινός αμπελώνας στην Πίνδο -μέσα στα μονοπάτια της άρκτου της Πίνδου (Ursa Trail)- της Δυτικής Μακεδονίας, σε υψόμετρο 900μ.

Έδαφος αργιλοπηλώδες με υψηλή περιεκτικότητα σε πέτρα και χαλίκι. Καινοτόμο σύστημα στήριξης αμπέλου, όπου τα σταφύλια κρέμονται από ύψος 1,8 μέτρων πάνω από το έδαφος, ενώ βρίσκονται κάτω από το μόνιμο κάλυμμα του φυλλώματος, με μέγιστο αερισμό. Απόδοση ανά στρ. 500kg.

Οι λεπτές οινολάσπες της διαδικασίας οινοποίησης του σταφυλιού Ασύρτικο του επόμενου έτους συμπληρώνουν το υπόλοιπο του ποσοστού (5%). Ζύμωση με τις ιθαγενείς ζύμες από το αμπέλι.

Βαρέλι: ωριμάζει για 24 μήνες σε χρησιμοποιημένα δρύινα βαρέλια που προέρχονται από τη χρήση τους σε λευκό και το ροζέ κρασί της σειράς Moschopolis. Αφιλτράριστο.



ΑΙΩΡΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ CONTACT AMPHORA 2022

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 13,50%

Διαθέσιμο

Έχει έναν πολύ εκφραστικό αρωματικό χαρακτήρα με κεράσια και κόκκινα μούρα, φρέσκο δέρμα, μαύρες ελιές και ντομάτες, αλλά και βότανα όπως το θυμάρι, ενώ νότες φρέσκου βρεγμένου χώματος θα προκύψουν από τη χρήση του πήλινου αμφορέα. Το στόμα είναι μέτριο σε όγκο, με ισορροπημένη οξύτητα και μαλακές αλλά έντονες τανίνες. Στο στόμα είναι ζουμερό με κεράσια, βατόμουρα, κράνμπερι, ροζ πιπέρι και δέρμα να γεμίζει τον ουρανίσκο.

Ήπια φυσική οινοποίηση. Ζύμωση στον αμφορέα με φυσικές γηγενείς ζύμες από το αμπέλι. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και χωρίς προσθήκη θειωδών μετά από 12 μήνες ωρίμανσης στον αμφορέα.

Οι Αμπελώνες Θυμιόπουλου βρίσκονται στον Τρίλοφο Ημαθίας, στο νοτιοανατολικό άκρο της ζώνης ΠΟΠ Νάουσα, στη Βόρειο Ελλάδα. Εκεί, η οικογένεια Θυμιόπουλου καλλιεργούσε επί πολλές δεκαετίες Ξινόμαυρο και το πουλούσε στους οινοπαραγωγούς της περιοχής. Όταν γύρισε ο Απόστολος Θυμιόπουλος από τις σπουδές του με πτυχίο οινολογίας ήταν αναμενόμενο πως ήθελε να φτιάξει το δικό του κρασί. Έτσι, αναδιοργάνωσε το αμπέλι και το οινοποιεί ενώ ταυτόχρονα εισήγαγε τις δικές του πρακτικές, όπως π.χ. τη βιοδυναμική καλλιέργεια, για την παραγωγή μιας νέας γενιάς Νάουσας, όπως εκείνος την είχε στο μυαλό του. Όταν κυκλοφόρησε η Γη & Ουρανός στη σοδειά 2004 αμέσως το κρασί γνώρισε επιτυχία και πήρε εξαιρετικές κριτικές τόσο στην Ελλάδα όσο και το εξωτερικό, βάζοντας το όνομα «Θυμιόπουλος» ανάμεσα στα ανερχόμενα αστέρια της ελληνικής οινικής σκηνής..

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ



ΑΤΜΑ ΛΕΥΚΟΣ 2023

75% Ξινόμαυρο / 25% Μαλαγουζιά
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Επιτραπέζιος Οίνος
Alc. 12%
Διαθέσιμο

Φρέσκιες πνοές από εσπεριδοειδή στη μύτη, μαζί με ροδάκινα και κομψές ανθικές νότες. Τραγανή οξύτητα στο στόμα που ισορροπείται από τον πλούσιο όγκο και τη λιπαρότητα. Μακριά και δροσιστική επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται στην περιοχή της Φυτείας, σε υψόμετρο 500μ. Εδάφη: Σχιστολιθικά και γρανιτικά. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες. Παραμονή με τις λάσπες για 2 μήνες.



BLANC DES COTEAUX AMPHORA 2020 + 2021 (Νέα σοδειά)

45% Ασύρτικο / 35% Μαλαγουζιά / 15% Βιδιανό / 5% Αηδάνι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Επιτραπέζιος Οίνος
Alc. 13,50%
Διαθέσιμο

Η Μαλαγουζιά, το Ασύρτικο, το Βιδιανό και το Αηδάνι ενώνουν τις δυνάμεις τους σε ένα εκπληκτικά σύνθετο και άρτιο ensemble, το Blanc des Coteaux Cuvée Amphora. Χλώμο χρυσαφί στην απόχρωση ενώ στην μεσαία ένταση μύτη, νότες βερύκοκου, ροδάκινου και μελιού πλαισιώνονται από νύξεις βανίλιας και κυρήθρας. Στο στόμα διαθέτει μέτριου όγκου σώμα με τραγανή οξύτητα που το κάνει φρέσκο και που "σπάει" την λιπαρή του υφή. Λεμόνι, κίτρο και πιπέρι γίνονται διακριτά ενώ το φόντο το αποτελούν πινελιές λευκών λουλουδιών και μέλι. Μια εντυπωσιακά μακράς διάρκειας επίγευση ολοκληρώνει το εντυπωσιακό σύνολο.

Οινοποίηση της Μαλαγουζιάς, του Βιδιανού και του Αηδανιού σε επαφή με τις φλούδες τους μέσα σε αμφορείς και ζύμωση μαζί με τις οινολάσπες τους για 10 μήνες. Το Ασύρτικο ζυμώνει για έναν χρόνο μέσα σε βαρέλι. Αφιλτράριστη εμφιάλωση.



ROSÉ DE XINOMAVRO 2022

100% Ξινόμαυρο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Μακεδονία
Alc. 12,50%
Διαθέσιμο

Ανοιχτό φωτεινό σομόν χρώμα. Πολύπλοκη μύτη, με τυπικά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, κράνου, άγριας φράουλας, κερασιού, βατόμουρου και βανίλιας. Στόμα γεμάτο, με στρογγυλές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Μακρά και ευχάριστη επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται γύρω από το χωριό της Φυτείας στα 450-650μ. Είναι πιστοποιημένοι βιολογικοί, άνυδροι και νεαροί σε ηλικία.

Εδάφη ελαφριάς σύστασης, πετρώδη, με βάση τον σχιστόλιθο και τον γρανίτη. Ειχύλιση για 10 ώρες. Ζύμωση με γηγενείς ζύμες, διάρκειας 5 έως 6 μήνες.

Βαρέλι: Αποζυμώνει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 5ης χρήσης (500lt) όπου και παραμένει για 5 μήνες.



ΑΤΜΑ ΡΟΖΕ 2022

Ξινόμαυρο / Σταυρωτό
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Επιτραπέζιος Οίνος
Alc. 12,50%

Διαθέσιμο

Γέννημένο από την συν-οينوποίηση του δυνατού Ξινόμαυρου και της σπάνιας Μανδηλαριάς παίρνουμε ένα ροζέ αρωματικό, ελαφρύ και ευκολόπιστο. Στην μύτη επικρατεί ένας βοτανικός χαρακτήρας ενώ στο στόμα νύξεις κόκκινων φρούτων συνυπάρχουν αρμονικά με μια ισορροπημένη οξύτητα και ένα μεσαίου όγκου σώμα.

Αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας, με πιστοποίηση, με κάποιες βιοδυναμικές πρακτικές. Υψόμετρο από 400-600μ. Οι μισοί από τους αμπελώνες είναι με κλήματα αυτόριζα, 70 ετών ενώ το άλλο μισό περιέχει αμπέλια 15 έως 35 ετών.



ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ ROSÉ DE XINOMAVRO 2019

100% Ξινόμαυρο
Orange Wine | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Μακεδονία
Alc. 13%
Αναμένεται

Λαμπερό ροζ χρώμα με πορτοκαλί πινελιές. Θα κυκλοφορήσει σε πολύ περιορισμένο αριθμό φιαλών (περίπου 1 παλέτα).

Από έναν μοναδικό αμπελώνα που βρίσκεται πάνω από το χωριό της Φυτειάς, φυτεμένος πριν από 26 χρόνια σε πλαγιά με βοριοανατολικό προσανατολισμό. Υψόμετρο 500μ. Εδάφη: Σχιστολιθικά και γρανιτικά.



ΑΤΜΑ ΕΡΥΘΡΟΣ 2021

70% Ξινόμαυρο / 30% Μανδηλαριά
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Επιτραπέζιος Οίνος
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Κόκκινα και μαύρα φρούτα συνδυάζονται με νύξεις βοτανικές. Φινετσάτο άγγιγμα, μέτριου σώματος, με στρογγυλεμένη τανική δομή. Μακρύ φρουτώδες τελείωμα.

Τα σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο προέρχονται από την περιοχή της Νάουσας. Η Μανδηλαριά (που έχει αφεθεί, μετά τον τρύγο, για 3 ημέρες στον ήλιο) έρχεται από τους αμπελώνες της Σαντορίνης. Έδαφος σχιστολιθικό στη Νάουσα και ηφαιστειώδες στη Σαντορίνη. Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Η Μανδηλαριά οينوποιείται στη Σαντορίνη ενώ το blend γίνεται στη Νάουσα.



ALTA NAOUSSA 2021

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός | BIO
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 12,50%

Διαθέσιμο

Το χρώμα του είναι μέτριο γκρενά. Στη μύτη 'φωνάζει' Ξινόμαυρο, με αρώματα κερασιού και φράουλας, λουλουδιών, τομάτας αλλά και γήινες νότες που θυμίζουν μανιτάρι. Στο στόμα είναι ζυηρό και φρουτώδες, με ευγενικές τανίνες, μέτριο σώμα και ευχάριστη επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται γύρω από το χωριό της Φυτειάς σε υψόμετρο 450-650μ.

Είναι πιστοποιημένοι βιολογικοί, άνυδροι και 26 ετών σε ηλικία.

Εδάφη ελαφριάς σύστασης, πετρώδη, με βάση τον σχιστόλιθο και τον γρανίτη.

Εκχύλιση για 18 ημέρες με 20% whole clusters. Ζύμωση με γηγενείς ζύμες για 1 έως 3 μήνες.

Βαρέλι: 8 μήνες σε γαλλικές δρύινες δεξαμενές.



XINOMAVRO NATURE 2021

Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 13%

Διαθέσιμο

Μια μοντέρνα Νάουσα, που εκφράζει απόλυτα το terroir της. Έχει απαλό ρουμπινί χρώμα με γκρενά ανταύγειες. Έντονα αρώματα βανίλιας, ξύλου, ώριμων κόκκινων φρούτων όπως φράουλα, κεράσι και κράνο, τομάτας, δέρματος και λεβάντας. Πολύπλοκη και μεστή γεύση, έντονες τανίνες, χωρίς αιχμές, που δένουν αρμονικά με την οξύτητα και το μέτριο σώμα.

Το 50% της ποσότητας των σταφυλιών ζυμώνουν σε ολόκληρα τσαμπιά, με γηγενείς ζύμες.

Χωρίς προσθήκη θειώδους σε κανένα στάδιο της οινοποίησης.

Βαρέλι: Μεγάλα δρύινα βαρέλια των 500lt, 2ης χρήσης, για 6 μήνες.



ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ 2021

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 13,50%

Διαθέσιμο

Βαθύ πορφυρό χρώμα. Εκφραστικό μπουκέτο με αρώματα βατόμουρου, αγριοφράουλας, cassis, αποξηραμένης ντομάτας και νότες κέδρου. Στο στόμα παρουσιάζει άριστη αρμονία, ισορροπία και γοητευτική έκφραση του φρούτου. Βελούδινες τανίνες, τραγανή οξύτητα, υψηλό αλκοόλ πλήρως ενσωματωμένο που δίνει μια αίσθηση πλούτου.

Χαρμάνι των καλύτερων κλημάτων του κτήματος, 45 ετών, πιστοποιημένοι βιολογικοί, από τους οποίους το 70% βρίσκονται γύρω από το χωριό του Τριλόφου σε υψόμετρο 150-250μ. Το υπόλοιπο 30% προέρχεται από το χωριό της Φυτειάς σε υψόμετρο 450-650μ.

Εδάφη ασβεστολιθικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε σχιστόλιθο και γρανίτη στην περιοχή του Τριλόφου. Ελαφριάς σύστασης, πετρώδη εδάφη με βάση τον σχιστόλιθο και τον γρανίτη για την περιοχή της Φυτειάς.

Εκχύλιση για 40 μέρες με 40% ολόκληρα τσαμπιά (whole clusters). Ζύμωση με γηγενείς ζύμες για 2 έως 3 μήνες.

Βαρέλι: Δρύινα γαλλικά βαρέλια 500lt, 2ης - 3ης χρήσης για 18 μήνες.

ΚΑΥΦΑΣ 2018

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 13,5%
Διαθέσιμο



Βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες. Μύτη έντονη και πολύπλοκη, με φράουλα, βύσσινο, φραμπούζ και κόκκινο φραγκοστάφυλο. Νύξεις τομάτας, λεβάντας, βανίλιας, μαντζουράνας, μοσχοκάρυδου, πράσινου πιπεριού, τριαντάφυλλου και τσαγιού συμπληρώνουν το ιδιαίτερο σύνολο. Γεμάτο σώμα, έντονες αλλά ώριμες τανίνες και τραγανή οξύτητα. Ζουμερό φρούτο και πλούσια γευστική παλέτα. **Ο “Καΐαφας” είναι ένα αμπελοτόπι φυτεμένο πριν από 44 χρόνια δίπλα από το χωριό του Τριλόφου. Υψόμετρο στα 180 μ. Εδάφη ασβεστολιθικά. Τα σταφύλια είναι κατά 20% «whole cluster». Ζύμωση με γηγενείς ζύμες. Εκχύλιση για 40 μέρες. Βαρέλι: Σε γαλλικά βαρέλια 500lt, 2ης χρήσης, για 12 μήνες.**

ΑΥΤΟΡΙΖΟ 2019

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 13,5%
Νέα σοδειά (δείγμα από τον παραγωγό)



Μέτριο ρουμπινί. Κόκκινα φρούτα κυριαρχούν στην πολυσύνθετη μύτη με λουλούδια, φράουλες, κράνα, βύσσινα, τοματίνια, κεράσια και φραμπούζ και όλα αυτό σε ένα γλυκό μπαχαρένιο φόντο. Βοτανικές νύξεις δεντρολίβανου, ευκαλύπτου και φασκόμηλου βάζουν την τελευταία πινελιά. Συμπύκνωση και δομή, μεταξένιες τανίνες και κοφτερή οξύτητα. **Αυτόριζος αμπελώνας Ξινόμαυρου, ηλικίας 54 ετών, στην περιοχή της Φυτειάς. Υψόμετρο 450μ. Εδάφη: Σχιστολιθικά - γρανιτικά. Τα σταφύλια είναι κατά 40% «whole cluster». Ζύμωση με γηγενείς ζύμες. Εκχύλιση 20 ημερών. Βαρέλι: Σε γαλλικά βαρέλια 500lt, δεύτερης χρήσης, για 12 μήνες.**

ΒΡΑΝΑ ΠΕΤΡΑ 2018

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 14%
Διαθέσιμο



Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Φράουλα, κεράσι, φραμπούζ, φραγκοστάφυλο, βανίλια, τριαντάφυλλο, λεβάντα, θυμάρι, δεντρολίβανο, πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Κομψότητα με συμπύκνωση και μέτριες τανίνες στο γεμάτο σώμα. Αναζωογονητική οξύτητα, άφθονο, φρέσκο ζουμερό φρούτο αλλά και ένας έντονος βοτανικός και γήινος χαρακτήρας. **Η Βράνα Πέτρα είναι ένα αμπελοτόπι φυτεμένο πριν από 44 χρόνια σε μία αμφιθεατρική πλαγιά στην άκρη του χωριού του Τριλόφου. Υψόμετρο 200μ. Εδάφη κυρίως ασβεστολιθικά, με έντονη παρουσία σχιστόλιθου και γρανίτη. Τα σταφύλια είναι κατά 50% «whole cluster» και η ζύμωση πραγματοποιείται με γηγενείς ζύμες. Εκχύλιση για 30 μέρες. Βαρέλι: Γαλλικά βαρέλια 500lt, 2ης χρήσης, για 12 μήνες.**

**TERRA PETRA RAPSANI 2019 + 2020**50% Εινόμαυρο / 35% Κρασάτο / 15% Σταυρωτό | **BIO**

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Ο.Π. Ραψάνη

Alc. 13%

Νέα σοδειά (Του 2020 είναι δείγμα από τον παραγωγό)

Ρουμπινί, λαμπερό. Φινετσάτη σύνθεση με μαρμελάδα φράουλας, κόκκινο κεράσι και chutney ντομάτας. Νύξεις νυχτολούλουδου, μαντζουράνας, κανέλας, βανίλιας, κέδρου και καπνού ολοκληρώνουν το σύνολο. Ένταση, με υψηλή οξύτητα που ισορροπεί απόλυτα με τις μέτριες, καλοδουλεμένες τανίνες. Αγριοκέρασο, φράουλα, τομάτα και βύσσινο, αλλά και κακάο, βανίλια, δρυς και πράσινο τσάι.

Αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας, με πιστοποίηση, με κάποιες βιοδυναμικές πρακτικές. Υψόμετρο από 400-600μ. Οι μισοί από τους αμπελώνες είναι με κλήματα αυτόριζα, 70 ετών ενώ το άλλο μισό περιέχει αμπέλια 15 έως 35 ετών.

Εκχύλιση για 30-50 ημέρες με 20% άσπαστα τσαμπιά (whole clusters). Οι 3 ποικιλίες ζυμώνουν μαζί και η ζύμωση κρατά κατά μέσο όρο 60 ημέρες.

Βαρέλι: 15 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 500lt. 2ης και 3ης χρήσης.





Το οινοποιείο Kitrvs και οι αμπελώνες του Κτήματος βρίσκονται στην Πύδνα Πιερίας, που κατοικείται, όχι τυχαία, από τους αρχαίους χρόνους. Εκεί, ο Γιώργος Γαρυπίδης και η οικογένειά του παράγουν κρασιά με τη μέγιστη φροντίδα και προσοχή στη λεπτομέρεια. Ο αμπελώνας είναι φυτεμένος σε πλαγιά βορειοανατολικής έκθεσης σύμφωνα με το σύγχρονο γραμμικό σύστημα και περιλαμβάνει τις λευκές ποικιλίες Μαλαγουζιά και Verdicchio και τις ερυθρές Syrah και Aglianico. Η διαχείριση του αμπελώνα στοχεύει στην επίτευξη της βέλτιστης ωρίμασης των σταφυλιών με τη χρήση των κανόνων της ορθής γεωργικής πρακτικής αλλά και την παρακολούθηση κρίσιμων παραμέτρων της καλλιέργειας. Για την εξασφάλιση της επιθυμητής ποιότητας ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στον έλεγχο της ζωηρότητας των φυτών και στη διαμόρφωση της παραγωγής σε χαμηλά επίπεδα με τη διενέργεια πράσινου τρύγου. Για να εξασφαλιστεί η ποιότητα των κρασιών εφαρμόζεται σύστημα καλλιέργειας χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, που διατηρεί σε ισορροπία και ακμή το τοπικό φυσικό ισοζύγιο. Η φύση από την πλευρά της, σε πλαγιές ανοικτές, εκτεθειμένες σε συνεχή ανταλλαγή βορεινού με θαλασσινό αέρα επιτρέπει στα κλήματα να ενσωματώνουν την ιδιαιτερότητα του εδάφους και το γευστικό αποτύπωμα της άνθησης και καρποφορίας της περιοχής.



TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM



KITRVS ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2023

100% Μαλαγουζιά
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε Πιερία
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Αρωματικά βόρειος ανθικός χαρακτήρας συνοδευόμενα από νότες νεραντζιού και κίτρου. Μεστό λιπαρό σώμα με ισορροπημένη οξύτητα, ευχάριστη μεταλλικότητα και μακριά επίγευση με νότες αμύγδαλου.

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 120-150 μέτρων, σε απόσταση 3 -4 χιλιομέτρων από τη θάλασσα. Έδαφος αργιλοπηλώδες – ασβεστολιθικό με αμμώδεις ζώνες και σημαντικές κλίσεις. Για την παραγωγή αυτού του οίνου χρησιμοποιήθηκε πρόρωγος χυμός και χυμός πολύ χαμηλών πιέσεων. Προζυμωτική κρουσεκχύλιση 12 ωρών σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ζύμωση σε 80% τιμεντένιες δεξαμενές σχήματος τουλίπας και 20% ανοξειδωτή δεξαμενή. Παλαίωση σε τιμεντένιες δεξαμενες με επιλεγμένες οινολάσπες.



KITRVS IDEALISTA 2023

100% Verdicchio
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13%

Αναμένεται να κυκλοφορήσει (Έχουμε ακόμα λίγες του 2021) Χρώμα με πολύ ανοιχτές πρασινωπές ανταύγειες. Άρωμα λευκών λουλουδιών με νότες τοπικής ακακίας, διάφανου μελιού και λευκόσαρκων φρούτων. Ισορροπημένο δυνατό σώμα με μακριά ακαταμάχητα πολύπλοκη επίγευση.

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 150 μέτρων, σε απόσταση 4 χιλιομέτρων από τη θάλασσα. Έδαφος αργιλοπηλώδες – ασβεστολιθικό με αμμώδεις ζώνες και σημαντικές κλίσεις. Για αυτόν τον μικρής παραγωγής οίνο χρησιμοποιήθηκε μόνο πρόρωγος χυμός χωρίς χρήση πιεστηρίου. Προζυμωτική κρουσεκχύλιση 16 ωρών σε χαμηλές θερμοκρασίες. Η ζύμωση έγινε σε 50% σε τιμεντένια δεξαμενή και 50% σε δρύινο βαρέλι. Έγινε παλαίωση σε Γαλλικό βαρέλι πρώτης χρήσης 500 λίτρων για 2 μήνες.



KITRVS ESTELLA POZE 2023

90% Syrah / 10% Aglianico
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13%

Αναμένεται να κυκλοφορήσει

Νότες από άγρια φράουλα και λευκά διάφανα δαμάσκηνα, ίχνη από άρωμα ανοιξιάτικου μινγκέ, με ζωηρή φρεσκάδα και οξύτητα. Ένα μοναδικό μείγμα, όπου το Syrah προσφέρει όγκο με πλούτο και το Aglianico φινέτσα με δομή, γνύση και σπιρτάδα.

Ο Αμπελώνας βρίσκεται στην Πύδνα Πιερίας σε υψόμετρο 140 μέτρων, σε απόσταση 3 χιλιομέτρων από τη θάλασσα με κλίση 10%. Έδαφος αργιλοπηλώδες – ασβεστολιθικό με αμμώδεις ζώνες και σημαντικές κλίσεις. Για την παραγωγή αυτού του οίνου χρησιμοποιήθηκε χυμός πολύ χαμηλών πιέσεων και ολόκληρο τσαμπί στο πιεστήριο σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Η ζύμωση και η ωρίμανση έγιναν σε τετράγωνη τσιμεντένια δεξαμενή για 6 μήνες.



KITRVS SYRAH 2018

100% Syrah
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε Πιερία
Alc. 14%
Διαθέσιμο

Ένα Syrah με χαρακτήρα και διάπλωση σε δρύινο βαρέλι για 13 μήνες. Πικάντικο, πλούσιο, πιπεράτο, διαθέτει φοβερή ένταση και βάθος. Στην αρωματική του παλέτα διακρίνονται βότανα, βιολέτα, μαύρο πιπέρι, καραμέλα, καπνός, δέρμα και απολαυστικά μικρά κόκκινα φρούτα. Πλούσιο στο στόμα, με παρούσες τανίνες, τραγανή οξύτητα και γενναιόδωρη και ισορροπημένη γεύση.

Συγκομιδή: Τέλη Αυγούστου με δεύτερο δεκαπενθήμερο Σεπτεμβρίου. Εκχύλιση 20 - 29 ημέρες κατά μέσο όρο επαφή με το δέρμα. 80% δρύινα βαρέλια, 30% πρώτης χρήσης. Παλαίωση: 80% δρύινα βαρέλια, 20% τσιμεντένιες δεξαμενές για 12 μήνες. Τοποθεσία του αμπελώνα: Βορειοανατολικός προσανατολισμός, σε υψόμετρο 140μ, 3χλμ από τη θάλασσα σε κλίση 10%.



KITRVS LOST HELLANICO 2017

100% Aglianico
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13,50%
Διαθέσιμο

Το LOST HELLANICO είναι ένας δομημένος οίνος με μεγάλη συγκέντρωση και χαρακτηριστική αρωματική σύνθεση. Μύτη κερασιών, όψιμων δαμάσκηνων, κούμαρων και αυτοφυών μύρτιλων χαρακτηρίζουν την παλέτα. Χάρη στην πολυπλοκότητα και τη φινέτσα του ανταμείβει την άμεση κατανάλωση από την κυκλοφορία του. Αντέχει και κερδίζει σε αξία από την παραμονή του στη φιάλη.

Ο αμπελώνας έχει βορειοανατολική έκθεση, σε υψόμετρο έως 150 μέτρα, 3 χιλιόμετρα από τη θάλασσα με 10% κλίση. Έδαφος αργιλοπηλώδες – ασβεστολιθικό, με αμμώδεις ζώνες και σημαντικές κλίσεις. Καλλιέργεια ολοκληρωμένης διαχείρισης χωρίς τη χρήση εντομοκτόνων ή ζιζανιοκτόνων. Χρήση βιώσιμων καλλιεργητικών πρακτικών. Άρδευση μόνο σε ιδιαίτερα άνυδρες χρονιές. Τρύγος τέλος Σεπτεμβρίου – Μέσα Οκτώβρη. Εκχύλιση για 17-25 ημέρες με παλαίωση 100% σε Γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες εκ των οποίων το 20% πρώτης χρήσης βαρέλια και 2 χρόνια τουλάχιστον στη φιάλη.

NAVITAS

W I N E R Y

Η λατινική λέξη Navitas σημαίνει ενέργεια, γέννηση, δημιουργία και ζήλο. Το νέο εγχείρημα της νεαρής Μαρίας Δημητριάδη ήρθε για να προσφέρει ποιότητα, όραμα και ουσία με κρασιά που όλα προέρχονται από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας και αναδεικνύουν το terroir του Ολύμπου. Το όνομα ήρθε και έδωσε τόσο με την ενέργεια του Ολύμπου που δεσπόζει στον αμπελώνα, όσο και με τις αξίες που διέπουν τη δουλειά του νέου οινοποιείου. Ο αμπελώνας έχει συνολική έκταση 160 περίπου στρεμμάτων. Αποτελείται από τρία αυτόνομα αμπελοτόπια 20, 40 και 60 στρεμμάτων, με το υψηλότερο σημείο να φτάνει σχεδόν στα 400 μέτρα υψόμετρο. Στον αμπελώνα των 160 στρεμμάτων, υπήρχαν φυτεμένες πολλές ποικιλίες, γηγενείς και διεθνείς, όλα καλλιεργημένα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας. Σήμερα το μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα είναι σε διαδικασία νέων φυτεύσεων και αναμπελώσεων, με σχέδιο να ολοκληρωθεί σε 3-4 χρόνια. Στόχος είναι, τόσο η προσθήκη νέων ποικιλιών, όσο και η ενίσχυση υπαρχουσών ποικιλιών. Σε κοντινή απόσταση από τον αμπελώνα βρίσκεται το οινοποιείο, σε ένα κτήριο λιτό και λειτουργικό. Παράλληλα με τις κλασικές ανοξειδωτες δεξαμενές και τα βαρέλια από γαλλική δρυ, χρησιμοποιούνται πήλινοι αμφορείς και τσιμεντένιες δεξαμενές σε σχήμα τουλίπας. Στο οινοποιείο ιδιαίτερη έμφαση έχει δοθεί στη διαχείριση των φυσικών πόρων, ως μέρος της γενικότερης ολιστικής φιλοσοφίας προς τη βιώσιμη και φιλική προς το περιβάλλον ανάπτυξη.



TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

NAVITAS WINERY



ΠΙΕΡΙΑ



52 PEAKS CHARDONNAY 2022

100% Chardonnay
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Μακεδονία
Alc. 12,50%
Διαθέσιμο

Λαμπερό λεμονί χρώμα. Ντελικάτη μύτη με αχλάδι, ανανά και λευκόσαρκο ροδάκινο, νότες βανίλιας και ωμού φουντουκιού. Στόμα με έντονη λιπαρότητα και γλυκές νύξεις όπου στα φρούτα της μύτης έρχεται να προστεθεί και το μάνγκο. Κρεμώδης υφή σε ισορροπία με την οξύτητα. Μακρά επίγευση με λιπαρό σβήσιμο και νότες βανίλιας.

Έδαφος πετρώδες, πλούσιο σε οργανική ουσία. Ηλικία αμπελιών: Έως 22 ετών. Ζυμώνει σε ανοξειδωτες δεξαμενές και λίγο πριν ολοκληρωθεί, το 1/3 μεταφέρεται σε βαρέλια γαλλικής δρυός (1ης και 2ης χρήσης, ελαφρού καψίματος), το 1/3 σε τσιμεντένιες δεξαμενές σχήματος τουλίπας, και το 1/3 παραμένει στις ανοξειδωτες δεξαμενές. Επαφή με τις λεπτές οινολάσπες για 6 μήνες. Το 20% της συνολικής ποσότητας έχει ολοκληρώσει τη ζύμωση με γηγενείς ζυμες.



TERRE DE ZEUS ASSYRTIKO 2022

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πιερία
Alc. 13,50%
Διαθέσιμο

Απαλό πράσινο-λεμονί χρώμα. Μέτρια αρωματική ένταση στη μύτη με λεμονανθό, τσάι, brioche, αλλά και νότες τσακμακόπετρας και βοτανικότητας. Βοτανικότητα και στο στόμα μαζί με μέντα, γκρέιπφρουτ και ντελικάτη ορυκτότητα. Μέτριο+ σώμα με οξύτητα που δίνει νεύρο εξισορροπώντας την λιπαρότητα. Επίγευση μέτριας διάρκειας με αίσθηση αλατότητας στο τελίωμα.

Υψόμετρο: Έως 100 μέτρα. Έδαφος: Πετρώδες, πλούσιο σε οργανική ουσία. Ηλικία αμπελιών: Νεαρά κλήματα (7 έτη). Τα 2/3 της επιλεγόμενης ποσότητας οδηγούνται στο πιεστήριο με όλο το τσαμπί (whole bunch pressing). Ζύμωση με γηγενείς ζυμες, περιοδική ανάδευση (batonnage) και 6μηνη παραμονή σε φίνες οινολάσπες συνδυαστικά σε ανοξειδωτη δεξαμενή και πήλινο αμφορέα.



TERRE DE ZEUS MALAGOUZIA 2023

100% Μαλαγουζιά
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πιερία
Alc. 12,50%
Διαθέσιμο

Μια τυπική, ντελικάτα φρουτώδης έκφραση της ποικιλίας. Το λευκό ροδάκινο κυριαρχεί, και συνοδεύεται από νότες μοσχολέμονου. Το στόμα είναι λιπαρό, με την οξύτητα να προσδίδει ισορροπία. Επίγευση με μοσχολέμονο και γκρέιπφρουτ, αλλά και μια διακριτική γλυκάδα.

Υψόμετρο: Έως 100 μέτρα. Ηλικία αμπελιών: Στα 22 έτη. Διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα. Μακρά προζυμωτική εκχύλιση 24 ωρών. Κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16°C. Παραμονή σε επαφή με φίνες οινολάσπες για 3 μήνες. Προσθήκη τρυγικού οξέος (1 gr/l) κατά την έναρξη της οινοποίησης.

**MOUNTCLOUD 2022 + 2023**

100% Grenache Rouge
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε Πιερία
Alc. 12,50%
Διαθέσιμο

Γλεύκος Ελεύθερης Ροής

Λαμπερό χρώμα ροδιού με μπλε ανταύγειες. Φρουτώδης μύτη -κυρίως με κεράσι, αλλά και φράουλα, μύρτιλο και βατόμουρο- που συνοδεύεται από νότες μπριός ψωμιού. Επιπλέον στο στόμα, μια φινετσάτη ισορροπία ανάμεσα στην λιπαρότητα και την οξύτητα.

Υψόμετρο: 280 μέτρα. Έδαφος: Αμμοαργιλώδες με πετρώδες υπέδαφος. Ηλικία αμπελιών: Έως 22 έτη. Διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα. Ψύξη των σταφυλιών στους 7οC. Προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 10οC. Η σταφυλομάζα οδηγείται στο πιεστήριο όπου παίρνουμε μόνο το γλεύκος ελεύθερης ροής χωρίς άσκηση επιπλέον πίεσης. Οينوποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 15οC. Σε αυτή την εσοδεία, το 15% της συνολικής ποσότητας ολοκλήρωσε τη ζύμωση με γηγενείς ζύμες ακολουθώντας την τεχνική "ried de cuve". Μια μικρή ποσότητα σταφυλιών τρυγήθηκε και πατήθηκε αμέσως σε δεξαμενές στον αμπελώνα, αξιοποιώντας τον πληθυσμό των ζυμών που ενδημούν εκεί.

TERRE DE ZEUS XINOMAVRO 2021

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε Πιερία
Alc. 14%
Διαθέσιμο



Λαμπερό ρουμπινί χρώμα. Μύτη με τα τυπικά αρώματα ντομάτας και πατέ ελιάς να συνοδεύονται από νότες αποξηραμένης βιολέτας και γλυκό μπαχάρι. Στο στόμα προστίθεται το κόκκινο κεράσι και η οξύτητα, που μαζί με τις καλά ενσωματωμένες τανίνες εξισορροπούν τη λιπαρότητα. Μακρά επίγευση με κόκκινο φρούτο.

Υψόμετρο: Έως 100 μέτρα. Έδαφος: Πετρώδες, πλούσιο σε οργανική ουσία. Κλίση: 20%. Ηλικία αμπελιών: Έως 10 ετών. Σύστημα διαμόρφωσης: Αμφίπλευρο rovat. Διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα. Κρυσταλλοποίηση μερικώς ημερών. Ζύμωση με γηγενείς ζύμες σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Ωρίμαση για 12 μήνες συνδυαστικά σε βαρέλια γαλλικής δρυός* (2/3 ποσότητας) και τσιμεντένια δεξαμενή σε σχήμα τουλίπας (1/3). Αφιλτράριστο.

2919M CABERNET SAUVIGNON 2020

100% Cabernet Sauvignon
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε Πιερία
Alc. 14%
Διαθέσιμο



Σκούρο ρουμπινί χρώμα. Μύτη εκφραστική με δαμάσκηνο, μαύρο κεράσι, γλυκό πιπέρι, κανέλα και κέδρο. Το στόμα πλούσιο με πιο ώριμο μαύρο φρούτο -βύσινο και μαύρο κεράσι-, γλυκό πιπέρι και καρικεύματα, και νότες δρυός. Μεγάλη συμπύκνωση, πλούσιες τανίνες. Μακρά επίγευση.

Υψόμετρο: 400 μέτρα, υψηλότερο σημείο αμπελώνα μας. Έδαφος: Αργιλώδες, πλούσιο σε οργανική ουσία. Κλίση: 20%. Ηλικία αμπελιών: 22 έτη. Σύστημα διαμόρφωσης: Αμφίπλευρο rovat. Διαλογή σταφυλιών σε δονούμενη τράπεζα. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Ωρίμαση συνδυαστικά σε βαρέλια γαλλικής δρυός (225L, 1ης και 2ης χρήσης, μεσαίου και μεσαίου + καψίματος) και πήλινους αμφορείς για 12 μήνες. Αφιλτράριστο.



Στο Ευβοϊκό Ληλάντιο πεδίο ο Φοίβος Παπαστρατής ξεκινάει το οινικό του ταξίδι από τα αμπέλια του οικογενειακού κτήματος. Στο κτήμα με την αγροικία του 1896, στεγάζεται και το μπουτικ οينوποιείο σε ένα χώρο με πλούσια βλάστηση. Ο Φοίβος είναι ο πρώτος από την οικογένεια που ασχολείται επαγγελματικά με την οιοπαγωγή. Στο portfolio του υπάρχουν κατά κύριο λόγο λευκά κρασιά, στα οποία ο ίδιος έχει αδυναμία. Η flagship ετικέτα του F Assyrτικο-Muscat Foivos Papastratis είναι ένα φρέσκο νεανικό χαρμάνι, αρωματικό και τραγανό. Ακολουθούν η λευκή single vineyard Παραλία με ήπιες πρακτικές οιοποίησης και τα επίσης single vineyard Πυροτεχνήματα από ένα παλιό αμπέλι με Cabernet Sauvignon και Merlot. Από το 2020 ο Φοίβος διεύρυνε τις οινικές του διαδρομές με την ετικέτα ONE OFF που σημαίνει: κάθε χρόνο, σε άλλο τόπο, σε οιοποιείο φίλου, 1000 αυστηρά φιάλες για μία και μοναδική φορά. Το πρώτο ONE OFF έγινε στη Σαντορίνη με τον Απόστολο Μούντριχα, το 2021 στο Ληξούρι με την οικογένεια Χαριτάτου και το 2022 που αναμένεται, στην Γουμένισσα με την Χλόη Χατζηβαρύτη.



F BY FOIVOS PAPASTRATIS 2023

60% Μοσχάτο Μικρόρωγο / 40% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12,5%

Διαθέσιμο σε λίγες μέρες

Ένα Ασύρτικο σοβαρό και σεμνό, ένα Μοσχάτο κομψά αρωματικό, φλερτάρει με στυλ την οξύτητα του παρτενέρ του και ροκάρουν μαζί σε ένα χαρμάνι φρέσκο, αρωματικό, τραγανό, που ενθουσιάζει ακόμα κι αυτούς που δεν τρελαίνονται για αρωματικά κρασιά.

Κρυσταλλική, συμβατική οιοποίηση με ελεγχόμενη θερμοκρασία, batonnage για 4 μήνες με τις λεπτές λάσπες.



ΠΑΡΑΛΙΑ 2021 + 2023

40% Ασύρτικο / 60% Μοσχάτο Μικρόρωγο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12,5%

Διαθέσιμο

Είναι ένα πολύ ιδιαίτερο κρασί terroir με διακριτικά αρωματική και πολύπλοκη έκφραση του φρούτου στη μύτη που συνεχίζεται και στο στιβαρό στόμα με μια πολύ ευχάριστη και χαρακτηριστική αλατότητα. Κρασί φαγητού, συνοδεύει όστρακα, ψάρια ψητά, αλλά και λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες, ζυμαρικά και ψητά λαχανικά. Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος 9ο-10οC σε ποτήρι Chardonnay.

Ετικέτα από μια ζωγραφιά του Φοίβου στο νηπιαγωγείο.

Single vineyard Μοσχάτο και Ασύρτικο. Πράσινοι τρύγος, αυστηρή επιλογή σταφυλιών. Τα σταφύλια πατιούνται με τα πόδια, δεν χρησιμοποιούμε καθόλου μηχανικά μέσα. Ήπια οιοποίηση, χωρίς οινολογικά πρόσθετα, με ελάχιστο θειώδες. Batonnage και παραμονή με τις οινολάσπες σε ανοξειδωτες δεξαμενές για 6 μήνες.



F VOSTILIDI ONE OFF Limited Edition 2021

Βοστιλίδι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Το F Βοστιλίδι ONE OFF του Φοίβου Παπαστρατή έχει μέτριο λεμονί χρώμα και πληθωρικά αρώματα περγαμόντου, ροδάκινου, λεμονιού, γκρέιπφρουτ, κίτρου, λεμονανθών, αγιοκλήματος και άγουρου βερίκοκου. Στο στόμα έχει μέτριο (+) σώμα και τονισμένη οξύτητα. Τα ζουμερά, ώριμα καλοκαιρινά φρούτα μπλέκουν με ξύσμα εσπεριδοειδών, νότες ζύμης και ορυκτότητας.

Κρυσταλλότητα, συμβατική οινοποίηση με ελεγχόμενη θερμοκρασία, batonnage για 4 μήνες με τις λεπτές λάσπες.



F XINOMAVRO ONE OFF 2022

100% Ξινόμαυρο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Επιτραπέζιος Οίνος
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Ήπια Παρέμβαση

Το F Χινόμαυρο Rosé ONE OFF του Φοίβου Παπαστρατή έγινε σε έδαφος μακεδονικό, στο οινοποιείο του Κτήματος Χατζηβαρύτη, με τη Χλόη Χατζηβαρύτη «συνεργό». Η οπτική του Φοίβου στο Ξινόμαυρο των αμπελιών της Γουμένισσας έδωσε ένα ροζέ κρασί σε απαλό, λαμπερό ροζ με ευχάριστα αρώματα κόκκινων φρούτων και ντοματοπελτέ. Δροσιστικό, με τραγανή οξύτητα και δομή.



F ΠΥΡΟΤΕΧΝΗΜΑΤΑ ΕΡΥΘΡΟΣ 2021 + 2022

Cabernet Sauvignon / Merlot
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 11,5%
Διαθέσιμο

Τα Πυροτεχνήματα είναι μια «ευβοϊκή» εκδοχή του μπορντολέζικου χαρμανιού Cabernet Sauvignon-Merlot. Η ήπια οινοποίηση, η ωρίμαση στην ανοξειδωτή δεξαμενή και η απουσία φίλτρου, επιτρέπουν στο κρασί να διατηρήσει όλη τη φρεσκάδα του φρούτου, απροσπίητη και καθαρή, σε έναν κομψά ρουστίκ χαρακτήρα που κάνει τη δυναμική κόκκινη ποικιλία ευχάριστη και προσίτη ακόμα και σε αμύητους ουρανίσκους.

Ετικέτα από μια ζωγραφιά του Φοίβου στο νηπιαγωγείο.

Single vineyard Cabernet Sauvignon. Πράσινο τρύγος, αυστηρή επιλογή σταφυλιών. Τα σταφύλια πατιούνται με τα πόδια, δεν χρησιμοποιούμε καθόλου μηχανικά μέσα. Ήπια οινοποίηση, χωρίς οινολογικά πρόσθετα, με ελάχιστο θειώδες. Παραμονή σε ανοξειδωτες δεξαμενες για 6 μήνες.



«Το μόνο που θέλω είναι να φτιάχνω κρασιά που μιλούν στον ουρανό». Αυτή η φράση που χρησιμοποιεί ο Απόστολος Λύκος δείχνει πόσο συνδεδεμένος είναι με το κρασί και πόσο αφοσιωμένος είναι στον σκοπό του. Αυτό βέβαια δεν αποτελεί έκπληξη καθώς μεγάλωσε στο Μαλακώνα, ένα μικρό χωριό κοντά στο Ληλάντιο Πεδίο, με ιστορία και παράδοση στο αμπέλι και το κρασί. Ο Απόστολος Λύκος δημιούργησε κάτι ιδιαίτερο: ένα οινοποιείο, που μαζί με τον πατέρα του, ίδρυσε το 1989 με "μαγιά" μόλις λίγα στρέμματα. Ο Δημήτρης και ο Γιάννης, πλέον η τρίτη γενιά στο κρασί, συνεχίζουν, με φιλοδοξία και αφοσίωση, ένα ισχυρό όραμα. Οι φυτεμένες ποικιλίες περιλαμβάνουν Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο και Ασύρτικο αλλά και ποικιλίες από το εξωτερικό όπως Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Viognier και Syrah. Φιλοσοφία της οικογένειας Λύκου είναι να αναδεικνύεται ο χαρακτήρας της ποικιλίας, που με κύρια στοιχεία την φρεσκάδα του φρούτου και την μακριά επίγευση αποτελούν την υπογραφή ποιότητας του οινοποιείου.



LYKOS WINERY

📍 ΜΑΛΑΚΩΝΤΑΣ ΕΥΒΟΙΑΣ



ΓΕΦΥΡΑ ΛΕΥΚΟΣ 2023

Μαλαγουζιά / Ροδίτης
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Εύβοια
Alc. 12%
Διαθέσιμο

Μύτη με φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών όπως λεμόνι και λάιμ που πλαισιώνονται από λευκόσαρκα φρούτα. Στόμα ελαφρύ και δροσιστικό, με μέτριας έντασης οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών, λάιμ μαζί με διακριτική ορυκτότητα. Ξηρό τελείωμα εσπεριδοειδών.

Κρυσταλλώδη σε οινοποιητή σε χαμηλή θερμοκρασία. Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.



LYKOS ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2023

100% Μαλαγουζιά
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Εύβοια
Alc. 12,5%
Διαθέσιμο

Φινετσάτη αρωτική σύνθεση με εσπεριδοειδή, γλυκό ώριμο ροδάκινο, βερίκοκο και μια λουλουδάτη νότα. Απαλό στο στόμα, με μέτρια + οξύτητα και αρώματα ανανά, ροδάκινου και βερίκοκου. Ισορροπημένο, με καλό όγκο και φρουτώδες, ξηρό τελείωμα.

Αμπελώνας σε υψόμετρο 200μ. στην Κάρυστο Ευβοίας με στρεμματική απόδοση 700kg./στρέμμα.

Ένα από τα ωραιότερα κτήματα του οινοποιείου που καλλιεργείται στο νοτιότερο κομμάτι του νησιού και δίνει εξαιρετικά σταφύλια τα τελευταία 15 χρόνια. Η γεινιάσή της με τη θάλασσα δίνει μια αύρα Αιγαίου, πραγματικά ξεχωριστή.

Κρυσταλλώδη σε οινοποιητή σε χαμηλή θερμοκρασία. Ελεγχόμενη ζύμωση σε δεξαμενή.

Battonage για 1 μήνα.



ΑΓΕΛΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2020

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
Alc. 13,3%
Διαθέσιμο

Στο ποτήρι εύκολα διακρίνεται η ποικιλία του με φρούτα, βότανα, ορυκτότητα και μια μεταλλικότητα που χαρακτηρίζουν την ποικιλία στο terroir της περιοχής. Κοφτερή οξύτητα στο στόμα και όγκος, αποτέλεσμα του battonage.

Αμπελώνας στη Βάγια Βοιωτίας.

Ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή και παραμονή σε βαρέλι με τις οινολάσπες. Battonage για 3 μήνες. 4.000 φιάλες



ΑΓΕΛΗ VIOGNIER 2023

100% Viognier
 Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
 Alc. 12,5%
 Διαθέσιμο

Κομψή αρωματική σύνθεση με το ροδάκινο, το γιασεμί και το λουκούμι να αναύδονται σε κάθε ανάδευση του ποτηριού. Βουτυράτη και πλούσια αίσθηση στο στόμα, με μέτρια οξύτητα και τα ώριμα βερίκοκα να δηλώνουν την παρουσία τους μαζί με λευκά λουλούδια και νότες δρυός. Μακριά φρουτώδης επίγευση.

Αμπελώνας στην Ασωπία Βοιωτίας.

Το 50% ζυμώνει για 3 μήνες σε καινούριο βαρέλι. Το υπόλοιπο παραμένει σε αμφορέα.

3.000 φιάλες



ΑΓΕΛΗ CHARDONNAY 2022

100% Chardonnay
 Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός **BIO**
 Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
 Alc. 12,5%
 Διαθέσιμο

Πολύπλοκη μύτη με αποξηραμένα φρούτα, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, μπαχάρια και καψαλισμένο basco. Έντονο, ισορροπημένο στόμα, με γεμάτη γεύση και πυκνή υφή.

Γραμμικός αμπελώνας στην Άσκη Βοιωτίας.

Βαρέλι: 6 μήνες σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια

Μόνο 1.300 φιάλες



ΑΓΕΛΗ SAUVIGNON BLANC 2023

100% Sauvignon Blanc
 Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
 Alc. 12,50%
 Διαθέσιμο

Έντονες νότες γρασιδιού, πράσινης πιπεριάς, νεραντζιού σε ένα πλαίσιο μιας παιχνιδιάρικης οξύτητας. Χαρακτηριστική σπιρτάδα, βοτανικά αρώματα στόματος με ορισμένες πιο τροπικές νότες (μάνγκο, γκρειπφρουτ...). Μακρύ και φρουτώδες ξηρό φινίρισμα.

Παραμονή για 2-3 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες του.



OPIUM GRENACHE ROUGE ROSÉ 2022

100% Grenache Rouge
 Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Εύβοια
 Alc. 12,7%
 Διαθέσιμο

Απολαυστικά εκφραστική μύτη με κόκκινα φρούτα που θυμίζουν κεράσι και φράουλα αλλά και νότες καραμέλας βουτύρου και τριαντάφυλλου. Δροσιστικό άγγιγμα με μέτρια οξύτητα. Τα κόκκινα, τραγανά φρούτα επανέρχονται και στο στόμα πλαισιωμένα από πικάντικες μπαχαρένιες αιχμές. Ελαφρά φυτικός χαρακτήρας και διακριτικά πικάντικη επίγευση.

Από αμπελώνα 45 ετών σε πλαγιά με 200μ. υψόμετρο στη Δύστο Ευβοίας. Στρεμματική απόδοση 700kg. Τα σταφύλια οινοποιούνται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης με παραμονή μόλις 3 ωρών στον οινοποιητή. Ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία. Batonage για 3 μήνες. Φιάλες 13.500.



ΓΕΦΥΡΑ ΡΟΖΕ 2022

Αθήρι / Μοσχάτο / Merlot
Ροζέ | Ήσυχος | Ημίξηρος
Π.Γ.Ε. Εύβοια

Alc. 12,5%

Διαθέσιμο

Γοητευτική σύνθεση με ροδάκινα, ροδοπέταλα και κεράσια. Ντελικάτο άγγιγμα με ελαφριά οξύτητα και λουλουδάτα αρώματα πλαισιωμένα με ώριμα φρούτα. Τελείωμα σε ανθικές νότες με πικάντικες μνήμες.



ΓΕΦΥΡΑ ΕΡΥΘΡΟΣ 2019

Βραδιανό / Cabernet Sauvignon / Merlot
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος

Alc. 13%

Διαθέσιμο

Ευχάριστα αρώματα ώριμο κερασιού μαζί με κόκκινα μούρα, γλυκά μπαχαρικά και μια διακριτική αίσθηση δρυός. Ευκολόπιστο και χαριτωμένο, με μέτρια οξύτητα και τα κεράσια να επανέρχονται με νύξεις πιπεριάς. Ελαφρές, μαλακές τανίνες και φρουτένιο τελείωμα με ελαφρά πιπεράτη αίσθηση.

Κλασική ερυθρή οινοποίηση.



KRATISTOS NEMEA 2020

100% Αγιωργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νεμέα

Alc. 14%

Διαθέσιμο

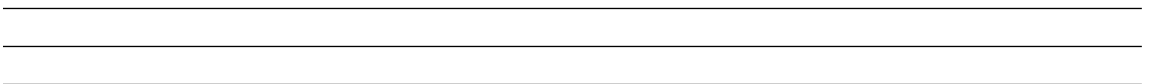
Πολυεπίπεδο αρωματικό μπουκέτο με μπαχαρικά (κανέλα, γαρύφαλλο, βανίλια), κεράσι, φράουλα, ξύλο και καπνό. Πληθωρικό άγγιγμα, με μέτρια οξύτητα και μεστή γεύση όπου αναγνωρίζονται μαρμελάδα κεράσι, μούρα, κανέλα, γαρίφαλο, σοκολάτα που "ντύνουν" τις καλά ενσωματωμένες τανίνες. Μακρύ τελείωμα με κεράσι και γλυκά μπαχαρικά.

Γραμμικός αμπελώνας σε πλαγιά στο Κούτσι και τη Ντούρμιζα Νεμέας σε υψόμετρο 850μ. Χαμηλή στρεμματική απόδοση.

Κλασική ερυθρή οινοποίηση με αφαιμάξη. Ζύμωση για ένα μήνα και μεταζυμωτική εκχύλιση.

Βαρέλι: Παλαιώση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες και 6 μήνες στη φιάλη.

13.500 φιάλες



LYKOS SYRAH 2018

100% Syrah
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
 Alc. 14%

Διαθέσιμο

Γενναιόδωρο αρωματικό μπουκέτο με μούρα του δάσους, βύσσινο, καπνό, γλυκά μπαχαρικά, βανίλια και δρυ. Στο στόμα έχει ωραία ένταση, με μαλακές τανίνες, μέτρια οξύτητα και στρογγυλό σώμα, χωρίς αιχμές.

Αμπελώνας χαμηλής στρεμματικής απόδοσης (400κλ./στρ) σε πλαγιά, στην Ασωπία Βοιωτίας. Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση για ένα μήνα σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και μεταζυμωτική εκχύλιση.

Βαρέλι: 18 μήνες σε δρύινο βαρέλι πρώτης, δεύτερης και τρίτης χρήσης. 6.000 φιάλες.



LYKOS CABERNET SAUVIGNON 2019

100% Cabernet Sauvignon
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός **BIO**
 Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
 Alc. 14,5%

Διαθέσιμο

Πολυεπίπεδη μύτη που εξελίσσεται. Μούρα, δαμάσκηνα, βανίλια, κακάο, πράσινη πιπεριά, ξύλο και μπαχαρικά συνδυάζονται σε μια ευρεία βεντάλια αρωμάτων. Στρογγυλό σώμα, με μέτρια οξύτητα, ώριμες τανίνες και πυκνό μαύρο και κόκκινο φρούτο μαζί με καπνό γεμίζουν το στόμα. Εξαιρετική δομή. Προς το τέλος αναγνωρίζονται πιπεριές ενώ στη μακριά επίγευση επιμένουν μνήμες μαρμελάδας κόκκινων φρούτων και σταφίδας.

Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση για ένα μήνα σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και μεταζυμωτική εκχύλιση. Παλαίωση για 18 μήνες σε δρύινο βαρέλι πρώτης, δεύτερης και τρίτης χρήσης.



Η φιλοσοφία μας στο Κτήμα Μουσών είναι να δημιουργούμε κρασιά εναρμονισμένα πλήρως στο οικοσύστημα και στο μικρόκλιμα της κοιλάδας των Μουσών. Στόχος μας είναι να διατηρήσουμε την ισορροπία, την προσωπικότητα και την αγάπη που απαιτείται για την απελευθέρωση των αισθήσεων. Το όραμά μας είναι να παράγουμε οίνους που αντιπροσωπεύουν τόσο την Κοιλάδα των Μουσών όσο και την ίδια την οικογένεια.



CLIO THE WHITE MUSE 2022

50% Ασύρτικο / 25% Ροδίτης / 25% Σαββατιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Θήβα

Alc. 12%

Διαθέσιμο

Φρεσκάδα και ζωντάνια με ωραία τραγανή οξύτητα, λεμόνι, πράσινο μήλο και ζουμερό τελείωμα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων και έχουν κλίση μεταξύ 3 και 7%. Έδαφος με αμμώδη, αργιλώδη σύνθεση.

Κρυσταλλοποίηση για 6 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία.



ENNEA 9 ΛΕΥΚΟΣ 2023

50% Ασύρτικο / 30% Trebbiano / 20% Sauvignon Blanc
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός **VEGAN**

Π.Γ.Ε. Θήβα

Alc. 12,50%

Διαθέσιμο

Χρώμα ξανθό με ανοιχτόχρωμες πράσινες αποχρώσεις, με απαλά αρώματα φρέσκων φρούτων, όπως αχλάδι και μήλα. Εξαιρετική δομή με βάθος γεύσεων και οξύτητα που φέρνει τις γεύσεις στο προσκήνιο και προσθέτει φρεσκάδα, με μια ευχάριστη επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων και έχουν κλίση μεταξύ 3 και 7%. Έδαφος αργιλώδη και αμμώδη. Καλλιέργεια σύμφωνα με τις αρχές της ολοκληρωμένης γεωργίας.

Κρυσταλλοποίηση για 12 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία.



ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2023

100% Σαββατιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Θήβα

Alc. 12%

Διαθέσιμο.

Φωτεινό, ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Πολύ έντονο, πολύπλοκο άρωμα με νότες φρούτων (κομπόστα εσπεριδοειδών και ροδάκινων) σε ένα εξαιρετικό φόντο πράσινου μήλου.

60χρονοί αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων και έχουν κλίση μεταξύ 3 και 7%. Έδαφος με αμμώδη, αργιλώδη σύνθεση.

Κρυσταλλοποίηση για 8 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία. Μένει με τις οινολάσπες για 4 μήνες πριν από την εμφιάλωση.



ΧΡΥΣΟΛΙΘΟΣ ΛΕΥΚΟΣ 2023

50% Μαλαγουζιά / 50% Chardonnay

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Θήβα

Alc. 13,50%

Διαθέσιμο

Φωτεινό, χρυσοκίτρινο χρώμα. Έντονα φρουτώδη αρώματα ροδάκινου, πεπονιού και ανανά σε συνδυασμό με βανίλια και μικρή αίσθηση καπνού. Στον ουρανίσκο είναι πολύπλοκο, ισορροπημένο με έντονη την φρεσκάδα της Μαλαγουζιάς αλλά και τη λιπαρότητα του ελαφριά παλαιωμένου Chardonnay. Η τραγανή οξύτητα υποστηρίζει την αλκοόλη. Μακριά επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550μ. Αμμώδες αργιλώδες έδαφος.

Κρυσεκχύλιση για 12 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία. Το Chardonnay παλαιώνει για 3 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια 225lt.



A-MUSE ΛΕΥΚΟΣ 2023

100% Μαλαγουζιά

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Θήβα

Alc. 12,5%

Διαθέσιμο του 2022

Λαμπερό, με χρυσές ανταύγειες και αρωματική πολυπλοκότητα εξωτικών φρούτων και λευκών λουλουδιών, κυρίαρχα τυπικά χαρακτηριστικά της γνωστής ποικιλίας. Στο στόμα ελαφρύ, δροσιστικό και παιχνιδιάρικο με πολύ ευχάριστη οξύτητα και φινετσάτη επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550μ. Έδαφος αμμώδες-αργιλώδες.

Κρυσεκχύλιση για 10 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο. Ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία.



CRISPY ASSYRTIKO 2023

100% Ασύρτικο

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Θήβα

Alc. 13%

Διαθέσιμο του 2022

Ζηηρό, σχεδόν ανυπόμονο, με δροσιστική ενέργεια χάρη στην τραγανή του οξύτητα. Λεμόνι, πράσινο μήλο και μακρύ ορυκτώδες τελείωμα.

Από τα παλαιότερα αμπέλια που φύτεψε η οικογένεια Ζαχαρία, στις δυτικές πλαγιές της κοιλάδας των Μουσών. Υψόμετρο 560μ με 4% κλίση.

Κρυσεκχύλιση με τους φλοιούς για 15 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο που ακολουθείται από ψυχρή ζύμωση με άγριες ζύμες σε σταθερή θερμοκρασία. Παραμονή για 8 μήνες με τις φίνες οινολάσπες.



THE SWEET MUSE 2020

100% Μοσχάτο
Λευκός | Ήσυχος | Γλυκός
Επιτραπέζιος Οίνος
Alc. 15%
Διαθέσιμο

VEGAN

Χρώμα χρυσοκίτρινο με χρυσές ανταύγειες. Στη μύτη έχουμε απαλά αρώματα μελιού και λεμονιού καθώς και φρέσκων φρούτων όπως αχλάδι και μήλα. Στο στόμα έχουμε στοιχεία όπως μέλι, φλούδα πορτοκαλιού και καραμέλας. Εξαιρετική δομή με βάθος γεύσεων και οξύτητα που προσφέρει φρεσκάδα. Το τελείωμα είναι μακράς διάρκειας με την γεύση του μελιού να κυριαρχεί.

Κρυσεκχύλιση για 12 ώρες στους 8°C σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία στους 18°C. Με την ολοκλήρωση της κρυσεκχύλισης και πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, προστίθεται οινόπνευμα αμπελοοινικής (γεωργικής) προέλευσης. Έτσι, διατηρούνται όλα τα σάκχαρα και τα πρωτογενή αρώματα του ίδιου του σταφυλιού.



CLIO THE ROSE MUSE 2023

70% Ροδίτης Αλεπού / Grenache Rouge
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Επιτραπέζιος Οίνος
Alc. 12,50%
Διαθέσιμο του 2022

Αυτό το ανοιχτόχρωμο ροζέ είναι αναζωογονητικά φρουτώδες και μια εξαιρετική επιλογή για όσους απολαμβάνουν ένα ελαφρύ κρασί. Ένα ζωηρό άρωμα κόκκινων φρούτων αναμειγνύεται με λεπτές νότες φράουλας, ροδάκινου και εσπεριδοειδών.

Το έδαφος είναι γόνιμο, με μικτή σύνθεση που κυμαίνεται από αργιλώδες προς αμμοαργιλώδες, παρέχοντας την ευκαιρία να παραχθούν κρασιά εξαιρετικής ποιότητας και πλούσια σε αρώματα. Κρυσεκχύλιση για 8 ώρες στους 8°C. Ακολουθεί ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία 20°C.



ENNEA 9 POZE 2023

80% Syrah / 20% Μούχταρο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Θήβα
Alc. 12,5%
Διαθέσιμο του 2022

Μοναδικό, φωτεινό ροζέ χρώμα, καλά δομημένο, με διακριτικό μπουκέτο και φρουτώδες φινίρισμα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων. Αμμοαργιλώδες έδαφος. Κρυσεκχύλιση για 12 ώρες στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση.



A-MUSE ROSÉ 2023

80% Sauvignon Blanc / 20% Μούχταρο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
Alc. 13%
Διαθέσιμο

VEGAN

Σαγηνευτικό, καθαρό και απαλό ροζ χρώμα. Γεμάτο φρεσκάδα, προσφέρει κομψά αρώματα από φρέσκα και νόστιμα φρούτα όπως το φραγκοστάφυλο και την φράουλα, τυπικό από το Μούχταρο, με το έντονο και στοργγυλό τελείωμα ενός ροζέ με απaráμιλλη κομψότητα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων. Αμμώδες-αργιλώδες έδαφος. Κρυσεκχύλιση για 10 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση.



CLIO THE RED MUSE ΕΡΥΘΡΟΣ 2023

60% Merlot / 40% Αγιωργίτικο
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Θήβα
 Alc. 12,5%
 Διαθέσιμο

Χρώμα φωτεινό, κόκκινο κερασιού. Αρωματικό και φρουτώδες με αρώματα φρέσκων μαύρων φρούτων όπως κεράσι, βατόμουρο και δαμάσκηνο. Στο στόμα θα βρούμε παρόμοια στοιχεία με τα αρώματα στη μύτη όπως βατόμουρα, μούρα και ώριμες φράουλες. Διακρίνεται για τις λεπτές του τανίνες, το βελούδινο στόμα και τη λιωμένη επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων. Αμμώδες αργιλώδες έδαφος. Εκχύλιση 6 ημερών.



ENNEA 9 ΕΡΥΘΡΟΣ 2023

40% Μούχταρο / 40% Merlot / 20% Syrah
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Θήβα
 Alc. 13%
 Διαθέσιμο

Φωτεινό, βαθύ μωβ χρώμα. Κομψό μπουκέτο με νότες από μαύρα φραγκοστάφυλα, βατόμουρα, μπαχαρικά και αρωματισμένο καπνό. Στο στόμα είναι μαλακό, ευχάριστο, φρουτώδες με ελαφριές υποδείξεις μαύρου πιπεριού δίνοντας ένα λεπτό κρασί με ένα ευχάριστο φινίρισμα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων. Αμμώδες αργιλώδες έδαφος. Εκχύλιση 8 ημερών.



ΧΡΥΣΟΛΙΘΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ 2022

100% Merlot
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Θήβα
 Alc. 14%
 Διαθέσιμο

Ένα φανταστικό βαθύ μωβ-κόκκινο χρώμα. Μια εκρηκτική μύτη εμφανίζει μερικές νότες φρέσκου κόκκινου φρούτου (κόκκινη σταφίδα, κεράσι και λευκά φρούτα όπως το αχλάδι). Έντονο στο στόμα με χαρακτηριστικά μαύρων φρούτων, μπαχαρικών, καπνού, ξύλου καθώς και μαλακές τανίνες. Στρογγυλό, ευχάριστο, με ισορροπημένη επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων. Έδαφος αμμώδες-αργιλώδες. Μετά από 1 ημέρα σε ηρεμία στους 8°C, πραγματοποιείται δεκαήμερη διαβροχή, με κανονική απαλή διάτρηση (περιστροφή), ακολουθούμενη από μία περίοδο μετά από διαβροχή 7 ημερών. Παλαίωση σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt για 6 μήνες.



ΜΟΥΧΤΑΡΟ 2022

100% Μούχταρο
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός **VEGAN**
 Π.Γ.Ε. Θήβα
 Alc. 14%
 Διαθέσιμο

Έντονα βαθύ πορφυρό χρώμα, με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων φράουλας και βατόμουρου καθώς και μπαχαρικών, μαύρου πιπεριού και καπνού. Στο στόμα είναι μοναδικό, κομψό, στρογγυλό, με βελούδινες τανίνες και την χαρακτηριστική οξύτητα του Μούχταρου.

Αποβοστρύχωση. Οι ρόγες αφήνονται σε επαφή με τον χυμό του σταφυλιού. Μένουν για 1,5 μέρα σε πολύ κρύο περιβάλλον για να μην ξεκινήσει η ζύμωση, κάνοντας την λεγόμενη προζυμωτική κρυσταλλοποίηση. Ακολουθεί αργή ζύμωση σε συνδυασμό με την καθημερινή ανάδευση των στεμφύλων. Πριν οδηγηθεί στα βαρέλια, αφήνεται για περίπου 10 μέρες το κρασί με τα στέμφυλα για μεταζυμωτική εκχύλιση.

Βαρέλι: Το 20% σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt και 300lt, μεσαίου προς μεσαίου + ψησίματος. Το υπόλοιπο 80% σε 2 & 3 ετών χρησιμοποιημένα δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.



CABERNET SAUVIGNON 2020

Cabernet Sauvignon
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Θήβα
 Alc. 13,50%
 Διαθέσιμο

Φρέσκα φρούτα, κεράσι και βατόμουρο αναμιγνύονται με μεταλλικές, πικάντικες και γήινες νότες. Στο στόμα είναι πολύ κομψό, γεμάτο και λιπαρό, με στρογγυλές τανίνες μέτριας έντασης και μακριά επίγευση.

Αποβοστρύχωση και προζυμωτική κρυσταλλοποίηση. Ακολουθεί για 3 εβδομάδες ζύμωση με καθημερινή ανάδευση των στεμφύλων. Κατόπιν, αφήνεται για περίπου 12 ημέρες το κρασί με τα στέμφυλα για μεταζυμωτική εκχύλιση.

Βαρέλι: 18 μήνες σε 100% νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 lit, μεσαίου προς μεσαίου + καψίματος.



RICH & SPICY SYRAH 2021

100% Syrah
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός **VEGAN**
 Π.Γ.Ε. Θήβα
 Alc. 14,50%
 Διαθέσιμο

Πλούσιο και πικάντικο, με αρώματα καπνιστού κρέατος, κόκκινων φρούτων, καφέ και κουτιού πούρων. Μεστό, γενναίοδωρο, με φοβερή ευκρίνεια και καθαρότητα αρωμάτων.

Αποβοστρύχωση και κρυσταλλοποίηση. Ζύμωση για 22 ημέρες ενώ ακολουθεί η μεταζυμωτική εκχύλιση. Η μη λογαλακτική ζύμωση πραγματοποιείται στη δεξαμενή.

Βαρέλι: 12 μήνες σε 100% καινούργια γαλλικά βαρέλια 225lt μέτριου + καψίματος και παραμένει και άλλους 6 μήνες στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει.



Το Lost Lake Distillery είναι η μικρή υψηλόβαθμη αγάπη της οικογένειας Ζαχαρία του Κτήματος Μουσών. Το όνομα του αποστακτηρίου αναφέρεται στην λίμνη Κωπαΐδα που είχε αποξηρανθεί στις αρχές 20ού αιώνα για να δώσει τη θέση της στην μεγάλη κοιλάδα της Βοιωτίας. Τότε δημιουργήθηκαν στην Κωπαΐδα οι πρώτες πρότυπες αγροτικές μονάδες και, φυσικά, ανάμεσά τους δημιουργήθηκε και το πρώτο αποστακτήριο της περιοχής. Στο περιβάλλον αυτό ο Νικόλαος Ζαχαρίας, αποφασίζει να δημιουργήσει το οινοποιείο του το 1947 ενώ η 2η γενιά με τον γιο του Αθανάσιο Ζαχαρία αναλαμβάνει αργότερα τον εκσυγχρονισμό του. Το 2006 η 3η γενιά παίρνει τα ηνία και το Κτήμα Μουσών αναγεννιέται με νέο όραμα και επενδύσεις. Το 2017 δημιουργείται το Lost Lake Distillery στο χωριό Πέτρα της Βοιωτίας. Υπερσύγχρονο, αποτελεί το καμάρι της οικογένειας Ζαχαρία. Εκεί αποστάζονται με γνώση και προσήλωση στην ποιότητα τσίπουρο, ούζο αλλά και μια σειρά από αποστάγματα σταφυλής εξαιρετικής καθαρότητας.

TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

LOST LAKE DISTILLERY

ΠΕΤΡΑ ΘΗΒΩΝ, ΚΩΠΑΪΔΑ



Απόσταγμα Μαλαγουζιά

Απόσταγμα Σταφυλής

Alc. 40%

Διαθέσιμο

Εκφραστική μύτη με έντονο μπουκέτο από ώριμα φρούτα όπως ο ανανάς, η μπανάνα και το βερίκοκο, μαζί με νύξεις λουλουδιών και βοτάνων. Γεμάτο άγγιγμα, καθαρό και ισορροπημένο, χωρίς αιχμές, με λιπαρή, φρουτώδη μακριά επίγευση.

Παράγεται από ζύμωση και απόσταξη ολόκληρων σταφυλιών της ποικιλίας Μαλαγουζιά. Τα σταφύλια περνάνε από κρουσεχύλιση χωρίς παρουσία οξυγόνου και δεν πιέζονται. Η ζύμωση γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία για να διατηρηθούν όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.



Απόσταγμα Μούχταρο

Απόσταγμα Σταφυλής

Alc. 40%

Διαθέσιμο

Πολυσύνθετο κι έντονο αρωματικά, με βιολέτα, γαρύφαλλο, ώριμα κόκκινα φρούτα του δάσους και φραγκοστάφυλο. Πλούσιο και λιπαρό, κρεμώδες και απαλό με πλούσιες νότες μπαχαρικών -ιδίως κανέλας-, καραμελωμένου σύκου και κερασιού με ελαφρώς πιπεράτη μακριά επίγευση.

Παράγεται από ζύμωση και απόσταξη ολόκληρων σταφυλιών της ποικιλίας Μούχταρο. Τα σταφύλια περνάνε από κρουσεχύλιση χωρίς παρουσία οξυγόνου και δεν πιέζονται. Η ζύμωση γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία για να διατηρηθούν όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.



Απόσταγμα Ρομπόλα

Απόσταγμα Σταφυλής

Alc. 40%

Διαθέσιμο

Λευκά άνθη, φρεσκοκομμένο κυδώνι, ώριμο κάστανο ξεπροβάλλουν στο ποτήρι. Δροσερό και στρογγυλό άγγιγμα με ευγενική αίσθηση της αλκοόλης διαθέτει γεύση που ιντριγκάρει, με νότες αχλαδιού και κάστανου και μια ορυκτότητα που εμφανίζεται στη μακριά επίγευση.

Σταφύλια της ποικιλίας Ρομπόλα, σε πολύ χαμηλή στρεμματική απόδοση με χλωρό τρύγο, ζυμώθηκαν κι αποστάχθηκαν αργά για να δώσουν αυτό το απόσταγμα.



Hefebrend 01

Απόσταγμα Οινολασπών

Alc. 40%

Διαθέσιμο

Αρώματα φρέσκου ψημένου ψωμιού με ώριμα φρούτα, μαρμελάδα βερίκοκο, πράσινες ελιές και νυχτολούλουδο αλλά και μανιτάρια. Πλούσιο και γεμάτο, πολύ μαλακό με πυκνά αρώματα υπερώριμων φρούτων και τραγανή επίγευση μεγάλης διάρκειας.

Απόσταγμα οινολασπών σε άμβυκα ασυνεχούς απόσταξης.



Gentle Beast Cask Strength 02

Παλαιωμένο Απόσταγμα Μούχταρο με Φράουλες
Alc. 51,6%

Διαθέσιμο

Ισορροπημένα αρώματα κόκκινων φρούτων και βαρελιού με νότες φράουλας κι αγριοκέρασου. Όγκος και πολυπλοκότητα, με μακριά επίγευση σε αρώματα καραμελωμένων φρούτων του δάσους με νότες πιπεριού.

Το απόσταγμα του Μούχταρου τοποθετείται ταυτόχρονα με τις φράουλες στο βαρέλι. Cask strength, δηλαδή δεν αραιώνεται με νερό αλλά παραμένει όπως στα «γράδα» του βαρελιού. Αφιλτράριστο.



Last Battle 1829

Παλαιωμένο Τσίπουρο
Alc. 43%

Διαθέσιμο

Αρώματα δρυός, καπνού, καραμέλας, ώριμων φρούτων του δάσους και μπαχαρικών. Πλούσιο, λιπαρό, γεμάτο, στρογγυλό, αρμονικά συνδεδεμένο με το βαρέλι, φρουτώδες, με ελαφρές νύξεις καπνού, μελιού και καραμέλας. Βουτυράτη επίγευση μεγάλης διάρκειας.

Παλαίωση σε καινούργια και μεταχειρισμένα γαλλικά δρύινα βαρέλια 350lt για τουλάχιστον 3 χρόνια.



Τσίπουρο Ζαχαρία

Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο

Alc. 40%

Διαθέσιμο

Καθαρό, μαλακό και στρογγυλό στο στόμα, με αρώματα από μύρτιλο και κεράσι.

Μοσχάτο, Κουντούρα και Chardonnay δίνουν την πρώτη ύλη για ένα τσίπουρο μαλακό κι ευγενικό, χωρίς αιχμές.



Τσίπουρο Ζαχαρία

Τσίπουρο με γλυκάνισο

Alc. 40%

Διαθέσιμο

Καθαρό, μαλακό και στρογγυλό στο στόμα, με αρώματα από μύρτιλο και κέρασι.

Μοσχάτο, Κουντούρα και Chardonnay δίνουν την πρώτη ύλη για ένα τσίπουρο μαλακό κι ευγενικό, χωρίς αιχμές.



Τσίπουρο Ζαχαρία Βιολογικό

Τσίπουρο

BIO

Alc. 40%

Διαθέσιμο

Κομψό κι αρωματικό, με άρωμα βανίλιας, ψωμιού, λουλουδιών και πράσινης πιπεριάς.

Ο βιολογικά καλλιεργημένος Ροδίτης δίνει εδώ την πρώτη ύλη για ένα ποιοτικό τσίπουρο απίστευτης ευγένειας. Κρυσταλλική, χωρίς παρουσία οξυγόνου και αργή απόσταξη σε άμβυκα ασυνεχούς απόσταξης.



Ούζο Βυθός

Ούζο

Alc. 40%

Διαθέσιμο

Ένα ντελικάτο ούζο που αναβλύζει θάλασσα και θυμίζει καλοκαίρι. Με προσήλωση στην ποιότητα και στη διατήρηση της παράδοσης, το Ούζο Βυθός είναι αποτέλεσμα φροντισμένης παραγωγής. Κομψό κι ευχάριστο, με το χαρακτηριστικό κι απολαυστικό άρωμα γλυκάνισου.



Το 1978, ο γεωπόνος Αριστείδης Παπαργυρίου έβαλε τις βάσεις για τη δημιουργία του Κτήματος Παπαργυρίου. Την εποχή εκείνη είχαν αρχίσει στην περιοχή οι πρώτες γραμμικές φυτεύσεις αμπελώνων. Η προσπάθειά του συνεχίστηκε από τα δυο του παιδιά, Γιάννη και Ελπίδα, που σπούδασαν στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και έκαναν μεταπτυχιακές σπουδές στο Ινστιτούτο Αμπέλου Geisenheim της Γερμανίας. Με την επιστροφή τους στην ενεργό δράση στο οينوποιείο έγινε εκσυγχρονισμός του μηχανολογικού εξοπλισμού αλλά και νέες φυτεύσεις. Σήμερα το Κτήμα διαθέτει αμπελώνες σε διαφορετικά υψόμετρα (ο παλαιότερος στα 240 μέτρα και οι υπόλοιποι στα Σοφιανά Κορινθίας στα 800 μέτρα) ένα στοιχείο που δίνει τη δυνατότητα στον Γιάννη και την Ελπίδα να πειραματίζονται με πολλές ποικιλίες σταφυλιού, δημιουργώντας αξιόλογες και πρωτοποριακές ετικέτες. Με όραμα πάντοτε την παραγωγή κρασιών ποιότητας που να εκφράζουν το terroir τους, η οικογένεια Παπαργυρίου έχτισε φέτος και ένα νέο πέτρινο οينوποιείο που αποτελεί ένα πραγματικό κόσμημα στην περιοχή.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

📍 ΚΟΡΙΝΘΙΑ



ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ LE BLANC 2023

70% Μοσχούδι / 30% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13%

Διαθέσιμο

Αχνοκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες και εντυπωσιακή, ολόφρεσκη μύτη. Βερίκοκο, lime, κυδώνι, τριαντάφυλλο, λουκούμι, γιασεμί συνδυάζονται με πράσινο μήλο, μέντα και ανανά. Βοτανικές νύξεις με μια ελαφριά ορυκτότητα ολοκληρώνουν το σύνολο. Δροσιστικό και ζωηρό, με ωραία ένταση και τραγανή οξύτητα. Λεμονάτη επίγευση με νύξεις χαμομηλιού.

Από τον πιο ορεινό αμπελώνα του Κτήματος στα Σοφιανά Κορινθίας, σε υψόμετρο 850μ.



CUVÉE HELENE 2022

100% Γουστολίδι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13,3%

Εξαντλήθηκε

Μέτριο λεμονί λαμπερό, με πολύπλοκα αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, μανταρινιού, λεμονιού, κίτρου, ζύμης, brioche, ξηρών καρπών και φρυγανιάς. Λιπαρό, με τραγανή οξύτητα που το ισορροπεί θαυμάσια, με ζουμερά εσπεριδοειδή και φρυγανισμένου ψωμιού.

Υπερώριμος τρύγος. Βαρέλι: 4 μήνες στις φίνες λάσπες του.



LE VIGNERON GREC 2022

95% Ασύρτικο / 5% Μοσχούδι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κορινθία
Alc. 13%

Διαθέσιμο

Ο Έλληνας Αμπελουργός όπως ονομάζεται αυτό το εξαιρετικό και πλούσιο κρασί εκπέμπει αμέσως το στίγμα του. Χρώμα χρυσαφί, λαμπερό με έντονη αρωματική σύνθεση όπου διακρίνονται αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου, ροδάκινου και φλούδες πορτοκαλιού. Στο στόμα ξεδιπλώνεται πληθωρικό, με έντονη οξύτητα που του δίνει ζωντάνια και μακρά επίγευση.

Μετά τον απορραγισμό η σταφυλομάζα του Ασύρτικου οδηγείται σε δεξαμενή όπου βρίσκονται τα στέμφυλα του Μοσχάτου. Ζύμωση για 10 μέρες. Βαρέλι: 4 μήνες σε βαρέλια 500lt.



LE ROI DES MONTAGNES ASSYRTIKO 2022

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14,5%
Διαθέσιμο

Ώριμα ροδάκινα και μυριστικά των βουνών κυριαρχούν στην αρωματική σύνθεση, ενώ στο στόμα είναι πλούσιο, με απίστευτη αίσθηση φρεσκάδας, χάρη στην τραγανή του οξύτητα.

Αμπελώνας: 800μ υψόμετρο. Όψιμος τρύγος (μέσα Οκτωβρίου).

Ζύμωση με τα στέμφυλα για 5-6 μέρες.

Βαρέλι: 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια 500lt.



ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ ΡΟΖΕ 2022

Merlot / Ασύρτικο / Μοσχούδι / Μαυροδάφνη
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Έντονα φρουτώδες, με ωραίο ανοικτό ροζ χρώμα. Στο στόμα είναι γεμάτο, με μακρά, ευχάριστη επίγευση.



DON GIOVANNI NEBBIOLO 2021

100% Nebbiolo
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κορινθία
Alc. 14,5%
Διαθέσιμο

Ρουμπινί με γκρενά ανταύγειες. Πλούσιο μπουκέτο με αποξηραμένα φρούτα, μπαχάρια και βότανα. Συναντάμε μαύρο πιπέρι, κανέλα, γλυκάνισο και τζίντζερ αλλά και αποξηραμένο δαμάσκηνο και βύσσινο. Αργότερα αναδύονται λεπτές νύξεις λεβάντας, ευκάλυπτου, καπνού και αποξηραμένης βιολέτας. Στόμα φινετσάτο με ισορροπημένες και όμορφα ενταγμένες τανίνες και ζωηρή, γεμάτη νεύρο οξύτητα. Κεράσι, βύσσινο, καπνός και σοκολάτα στην αρχή, αλλά και μαύρο τσάι, λεβάντα και νωπά φύλλα. Μακράς διάρκειας επίγευση με αίσθηση κανέλας και ginger.

Έδαφος πλούσιο σε ασβεστόλιθο.

Βαρέλι: 24 μήνες σε μεγάλα βαρέλια 1300lt. Αφιλτράριστο.



LA REINE DES MONTAGNES NOIRE 2022

100% Μαυροδάφνη
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 15%
Διαθέσιμο

Βαθύ πορφυρό χρώμα. Πληθωρική σύνθεση, γεμάτη βύσσινο, βατόμουρο και δαμάσκηνο μαζί με κανέλα, βανίλια, μοσχοκάρυδο και πιπέρι. Έντονη αίσθηση σοκολάτας, βιολέτας, πούρου και δάφνης συμβάλουν στην πολυπλοκότητα του αρωματικού συνόλου. Πλούσιο, μεστό, με στρογγυλεμένες, μέτριας έντασης τανίνες και δροσιστική οξύτητα. Βύσσινο, βανίλια και κακάο ξεχωρίζουν πλαισιωμένα από κανέλα, καφέ, πιπέρι, λεβάντα και βιολέτα.

Αμπελοτόπι Λιμνάρα Σοφιανών Κορινθίας. Υψόμετρο 800 μέτρα. Παραμονή σε βαρέλι για 12 μήνες.



LE ROI DES MONTAGNES CUVÉE 2022 (Δείγμα από βαρέλι)

80% Cabernet Sauvignon / 12% Μαυροδάφνη / 8% Touriga Nacional
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Αναμένεται να κυκλοφορήσει
Alc. 15%
Αναμένεται να κυκλοφορήσει

Ένα ξεχωριστό κρασί, αφιλτράριστο, με ένταση και δυνατό ταμπεραμέντο. Πολύπλοκο, με πυκνή ύφανση αρωμάτων όπου ξεχωρίζουν μικρά κόκκινα και μαύρα φρούτα, θερμά μπαχαρικά, νότες καπνού. Στόμα με φοβερή ενέργεια και ένταση, άγγιγμα ρωμαλέο, ώριμες τανίνες και οξύτητα που σε προϊδεάζει για μεγάλη παλαιώση. Μακρύ τελείωμα.

Όψιμος τρύγος, με σταφύλια που έχουν υπερωριμάσει.

Βαρέλι: 20 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός 300lt. Αφιλτράριστο.



LE ROI DES MONTAGNES SYRAH 2022 (Δείγμα από βαρέλι)

100% Syrah
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 15%
Αναμένεται να κυκλοφορήσει

Πυκνό, σχεδόν αδιαπέραστο βαθυπόρφυρο κρασί με μαύρες πινελιές και έντονη, πικάντικη προσωπικότητα που θυμίζει τα ιταλικά Amarone. Ώριμα μαύρα φρούτα, θερμά μπαχαρικά, νότες σοκολάτας αλλά και βιολέτας στη μύτη συμπληρώνονται από ένα άγγιγμα μεγαλειώδες, με σαρκώδεις τανίνες, υπέροχο φρούτο και μια απολαυστική αίσθηση πλούτου μέχρι τη μακριά του επίγευση.

Αμπελώνας στα 850μ. υψόμετρο. Τρύγος υπερώριμος για μεγαλύτερη συμπύκνωση.

Βαρέλι: 17 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια



THE UNIQUE MAVROSTYFO 2022

100% Μαυρόστυφο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 15%
Διαθέσιμο

Βαθύ πορφυρό. Πολυδιάστατη μύτη, με ώριμα αρώματα βύσσινου, φραγκοστάφυλου, κερασιού και μύρτιλου, πλαισιωμένα από διακριτικές, ανθικές νύξεις βιολέτας και λεβάντας. Βανίλια, πράσινο πιπέρι και μοσχοκάρυδο με νότες γωπού χώματος, καπνού και δέρματος, εμφανίζονται σταδιακά. Πλούσιο, πληθωρικό, σαρκώδες, με έντονες καλοδουλεμένες τανίνες και μέτρια προς υψηλή οξύτητα. Το μύρτιλο, το κεράσι, το cassis και τα φρούτα του δάσους ξεχωρίζουν και συνδυάζονται με ιώδιο, βιολέτα, κακάο, δεντρολίβανο, βανίλια, κάρδαμο και λίγες ζωικές νότες.

Βαρέλι: 12 μήνες. Αφιλτράριστο.



CUVÉE ESPÉRANCE 2022

100% Monterulciano
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14%
Διαθέσιμο

Έντονο ρουμπινί με μοβ ανταύγειες. Πολύπλοκη, εκφραστική μύτη μαύρων φρούτων αρχικά φρούτων, κυρίως δαμάσκηνου που συμπληρώνεται σταδιακά από βύσσινο, ρόδι και βατόμουρο. Νότες φυτικότητας, βιολέτας, και μαύρου πιπεριού ολοκληρώνουν το σύνολο. Συμπύκνωση, με πυκνό κόκκινο φρούτο και γλυκά μπαχάρια. Οξύτητα ισορροπημένη και καλοδουλεμένες αισθητές τανίνες. Στην επίγευση ξεχωρίζει ο δερμάτινος χαρακτήρας, το βύσσινο και η γλυκόριζα.

Μonterulciano από ορεινό αμπελώνα.

Βαρέλι: γαλλικά βαρέλια 300lt για 12 μήνες



ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ “THE EMPEROR” MERLOT 2021

95% Merlot / 5% Cabernet Franc
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 15%
Διαθέσιμο

Μέτριο προς βαθύ ρουμπινί χρώμα. Μεσαίας έντασης μύτη με μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο και βατόμουρο να αναμιγνύονται με νότες ξύλου και μαύρης σοκολάτας σε ένα πικάντικο και βοτανικό φόντο. Στο στόμα έχει κρεμμύδη υφή, με μέτριες+ τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Η επίγευσή του είναι φρουτώδης και διαρκεί πολύ.

Αμπελοτεμάχιο στα 850 μέτρα στη θέση Μεγάλο Λιβάδι, στο Ρέθι Κορινθίας. Ηλικία αμπελώνα 20 έτη (φύτευση το 2001). Τρύγος χειρωνακτικός, αφαιμάξη σε ποσοστό 20%. Απόδοση ανά στρέμμα 600 κιλά σταφύλια. Ζύμωση με γηγενείς ζύμες, εκχύλιση 30 ημερών. Στη συνέχεια παλαίωση επί 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια γαλλικής δρυός.



ΟΨΙΜΟΣ ΤΡΥΓΟΣ 500ml 2023

100% Μοσχούδι
Λευκός | Ήσυχος | Γλυκός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12,5%
Διαθέσιμο και του 2022

Ένα γλυκό, αρωματικό κρασί που προέρχεται αποκλειστικά από υπερώριμα σταφύλια της ποικιλίας «Μοσχάτο Ρίου», καλλιεργημένης σε υψόμετρο 850μ. Διαφέρει από τα συνηθισμένα γλυκά κρασιά, θυμίζοντας περισσότερο τα αλσατικά Vendanges Tardives. Η υψηλή οξύτητα του ισορροπεί τη γλυκύτητα, επιτρέποντας του να συνδυάζεται τόσο με φρούτα, όσο και με γλυκά που δεν έχουν έντονη γλυκύτητα (π.χ. τσιζκέικ), αλλά και με πικάντικα τυριά.

Αμπελώνας στα 850μ. υψόμετρο. Όψιμος τρύγος.



TROUPIS WINERY

Το Οινοποιείο Τρουπή εμφανίστηκε στον ελληνικό οινικό χάρτη το 2010. Η ενασχόληση της οικογένειας καλλιεργητικά με τα ιδιόκτητα αμπέλια Μοσχοφίλερου υπήρχε από τη δεκαετία '70. Η οικονομική κρίση του 2010 δε στάθηκε εμπόδιο ανάπτυξης για το οινοποιείο, αλλά αρχή μιας νέας δυναμικής πορείας, που επέλεξε να κάνει, δημιουργώντας νέα δεδομένα στο Μοσχοφίλερο. Πλέον αρκετές ετικέτες παράγονται με εναλλακτικές μεθόδους οινοποίησης σε κεραμικές και τσιμεντένιες δεξαμενές, ξύλινα βαρέλια δρυός και ακακίας με πολύωρες ή και πολυήμερες εκχυλίσσεις, με γηγενείς ζύμες και ελάχιστες παρεμβάσεις. Με όραμα, επιμονή και σκληρή δουλειά, με καινοτόμες ιδέες η οικογένεια Τρουπή αλλάζει το προφίλ του Μοσχοφίλερου από ελαφρύ, αρωματικό οίνο, σε οίνο με υφή και ουσία, φτάνοντάς το στα όριά του. Το οινοποιείο διαθέτει 100 στρέμματα γης φυτεμένα με 90% Μοσχοφίλερο και 10% Ασύρτικο, ενώ νέες προγραμματισμένες φυτεύσεις τα προσεχή χρόνια, θα καταστήσουν το οινοποιείο παραγωγικά αυτόνομο.



TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

TROUPIS WINERY

📍 ΦΤΕΡΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑΣ



ΦΤΕΡΗ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 2022

100% Μοσχοφίλερο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Alc. 12%
Διαθέσιμο

Έντονη αρωματική σύνθεση όπου ισορροπούν τα αρώματα νυχτολούλουδου, ρόδου και εσπεριδοειδών. Ζηηρό άγγιγμα με γεύση ελαφρώς όξινη και δροσιστική.

Αμπελώνες στη Φτέρη, Ζευγολατιό και Πέλαγος (Μαντινεία).

Υψόμετρο 650m-700m. Έδαφος αργιλοπηλώδες.

Ψύξη των σταφυλιών πριν τον εκραγισμό, άμεση συλλογή του μούστου και απολάσπωση εντός 24ώρου, στη συνέχεια ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.



ΤΟΜΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ 2022

100% Μοσχοφίλερο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Μαντινεία
Alc. 12,5%
Διαθέσιμο

Λαμπερό ξανθοκίτρινο. Ώριμα λευκόσαρκα ροδάκινα, κίτρο και αχλάδι στη μύτη. Στόμα ζηηρό με όγκο και ισορροπία, ελαφρά όξινο αλλά γεμάτο γεύση, με επίγευση περγαμόντου & γιασεμιού.

Αμπελώνες στη Φτέρη και στο Καταράχι Μαντινείας. Υψόμετρο 630m. Έδαφος αμμοαργιλώδες με καλή αποστράγγιση.

Ψύξη των σταφυλιών πριν τον εκραγισμό τους. Το μεγαλύτερο μέρος του τελικού χαρμανιού είναι πρόρογος που οδηγείται στις δεξαμενές. Το υπόλοιπο περνάει προζυμωτική εκχύλιση 8 ωρών. Ακολουθεί απολάσπωση, ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες από τον αμπελώνα. Παραμονή για 2 μήνες με τις οινολάσπες του.



HOLY MANIA 2022

100% Μοσχοφίλερο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Μαντινεία
Alc. 13,3%
Διαθέσιμο

Αρωματική πολυπλοκότητα και χάρη, με σύνθεση όπου κυριαρχούν λευκόσαρκα ροδάκινα και λεμόνια. Δροσιστικό, σπιρτόζικο, με κοφτερή οξύτητα και όγκο. Μακρά επίγευση σε νότες γιασεμιού.

Αμπελώνας στα 700m υψόμετρο στην περιοχή της Φτέρης. Έδαφος αμμόδες-αργιλοπηλώδες. Χαμηλή στρεμματική απόδοση.

Οινοποίηση με ελάχιστη παρέμβαση. Κρουσεκχύλιση.

Ο πρόρογος μεταφέρεται σε τσιμεντένιες δεξαμενές με τις γηγενείς του ζύμες. Ακολουθεί παραμονή στις φίνες οινολάσπες του για 3 μήνες. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και ακατέργαστο.

**PITYS RITINITIS 2022**

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ο.Κ.Π. Ρετσίνα
Alc. 12,5%
Διαθέσιμο

Αρώματα γκρέιπφρουτ, μέντα και άνθη μανταρινιάς συνυπάρχουν αρμονικά με νότες μαστίχας και βοτάνων. Ελαφρώς όξινη επίγευση με μακριά επίγευση.

Αμπελώνας Ασύρτικου στο κέντρο του οροπεδίου της Μαντινείας. Μετά τη γλευκοποίηση προστίθεται μια μικρή ποσότητα ρητίνης από τη ποικιλία πεύκου Pinus Halerensis κατά τη ζύμωση. Μέρος του μούστου ζυμώνεται σε δρύινα βαρέλια. Εμφιάλωση χωρίς καμία κατεργασία ή φίλτράρισμα.

**ΦΤΕΡΗ ΡΟΖΕ 2022**

80% Αγιωργίτικο / 20% Μοσχοφίλερο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Alc. 12,5%
Διαθέσιμο

Τριαντάφυλλο, κεράσι και φράουλα στο προσκήνιο. Ισορροπημένο, με φρεσκάδα και ζωηρή οξύτητα από το Μοσχοφίλερο μαζί φρούτα και δομή από το Αγιωργίτικο. Ευχάριστη επίγευση καλής διάρκειας.

Αμπελώνες στον Ασπρόκαμπο Νεμέας και τη Φτέρη Μαντινείας στα 650-700μ. Εδάφη αργιλοπηλώδη με καλή αποστράγγιση στη Μαντινεία. Στη Νεμέα αργιλοαμμώδη με υπόστρωμα ασβεστόλιθου.

**ΤΟΜΗ ΡΟΖΕ 2022**

100% Μοσχοφίλερο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Alc. 12,5%
Διαθέσιμο

Αμπελώνας στα Λιθαράκια Μαντινείας σε υψόμετρο 630μ. Αμμοαργιλώδη εδάφη με καλή αποστράγγιση.

Τα σταφύλια συλλέγονται στο αρωματικό του απόγειο. Ψύχονται πριν τον εκραγισμό τους και παραμένουν για εκχύλιση 24 ώρες σε οινοποιητή. Μετά την απολάσπωση ακολουθεί ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Παραμονή με τις οινολάσπες για 2 μήνες με συχνή ανάδευση.

**ΗΟΟΦ Ν' LUR WILD FERMENT 2022**

100% Μοσχοφίλερο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Alc. 12,5%
Διαθέσιμο

Ανοιχτό σωμόν χρώμα με ελαφριές χάλκινες νότες. Αρώματα τριαντάφυλλων, λουκουμιού, μαζί με νότες από σαγκουίνι και ξερών βοτάνων στην πολύπλοκη μύτη. Στόμα τραγανό, με τα εσπεριδοειδή να ηγούνται στο ελαφρά στυφό στόμα, με την μακριά επίγευση σε ορυκτούς τόνους.

Αμπελώνας στα Λιθαράκια Μαντινείας σε υψόμετρο 640m. Έδαφος αμμοαργιλώδες.

Μετά την ψύξη και τον εκραγισμό των σταφυλιών με τη βοήθεια των ιθαγενών ζυμομύκητων, τόσο το μέρος που ζυμώνει μαζί με τους φλοιούς όσο και ο πρόρογος ζυμώνουν σε τιμεντένιες δεξαμενές. Ακολουθεί εκχύλιση 11 ημερών και μετά παραμονή στις οινολάσπες για 3 μήνες.

Εμφιαλώνεται μόλις διαυγάσει αφιλτράριστος και ακατέργαστος.



EIKATO 2022

100% Μοσχοφίλερο
 Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Αρκαδία
 Alc. 12,5%
 Διαθέσιμο

Αχνό ρουμπινί χρώμα. Έντονα ανθηρό. Ρόδι, φλούδα καρπουζιού και πιπερόριζα συμπληρώνουν ενώ ακολουθεί γεύση από μαρμελάδα κυδώνι. Ελαφρώς τανική γεύση με ισορροπημένη οξύτητα.

Αμπελώνας στα Λιθαράκια Μαντινείας, σε υψόμετρο 700μ με έδαφος αμμοαργιλώδες με καλή αποστράγγιση.

Ιθαγενείς ζυμομύκητες, ελάχιστη παρέμβαση, επαφή με τους φλοιούς και εκχύλιση για 100 ημέρες, ακατέργαστο και αφιλτράριστο συμπληρώνει τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης.



ROUTE GRIS 2022

100% Μοσχοφίλερο
 Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
 Alc. 12,5%
 Διαθέσιμο

Το «γκρι» χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες προιδήαζει για τον αρωματικό πλούτο που αποτελείται από αρώματα φλούδας πορτοκαλιού και ροδοπέταλων τα οποία ακολουθούνται από ελαφρώς όξινη αλλά γεμάτη γεύση και επίγευση λιβανιού, μοσχοκάρυδου και φρυγανισμένου ψωμιού.

Αμπελώνες στο Καταράχι Μαντινείας, στα 640μ. Αμμοαργιλώδες έδαφος με καλή αποστράγγιση.

Προσεκτική επιλογή σταφυλιών και ψύξη πριν από τον εκραγισμό. Μετά από σχεδόν μία ημέρα εκχύλισης, το γλεύκος χωρίζεται σε δύο ποσοτικά ίσα μέρη. Το 1ο μισό ζυμώνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές ενώ το 2ο οδηγείται σε χρησιμοποιημένα βαρέλια δρυός. Μετά τη ζύμωση ανάδευση των οινολασπών 2 φορές την εβδομάδα. Στα τέλη Ιανουαρίου, το μείγμα και των δύο μεταφέρεται σε μια δεξαμενή από τσιμέντο. Όταν διαυγαθεί εμφανίζεται χωρίς καμία κατεργασία ή φιλτράρισμα.



ΦΤΕΡΗ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 2022

100% Αγιωργίτικο
 Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
 Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
 Alc. 13,5%
 Διαθέσιμο

Χαρακτηριστικό ερυθρό-ιώδες χρώμα με αρώματα φραγκοστάφυλου και ροδιού. Μια απαλή και πικάντικη γεύση με βελούδινες τανίνες, ευχάριστες νότες μπαχαρικών και καραμέλας βουτύρου.

Περιοχές Αγλαδιάς και Ψάρι Νεμέας στα 350-730μ. Εδάφη αργιλοαμμώδη με υπόστρωμα ασβεστόλιθου.

Εκχύλιση για 6 μέρες σε ανοξειδωτους οινοποιητές. Μηλογαλακτική ζύμωση για να μαλακώσει και να τονίσει την προσοχή στα φρέσκα χαρακτηριστικά.



ROUTE 111 2021

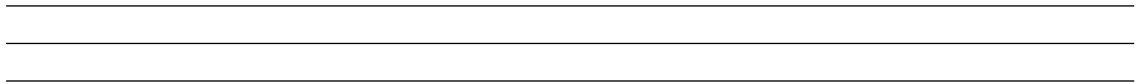
50% Μαυροδάφνη / 50% Αγιωργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Alc. 13,5%

Διαθέσιμο

Βαθύ μοβ-κόκκινο, με μοναδικό μπουκέτο αρωμάτων όπου αναγνωρίζονται δαμάσκηνα, βιολέτα και φασκόμηλο. Στρογγυλό άγγιγμα, βελούδινες τανίνες και επίγευση μπαχαρικών και κόκκων κακάο.

Αμπελώνες στις Πλαγιές Αιγιαλείας και στους λόφους που περικλείουν τη Νεμέα. Υψόμετρο 600μ και 400μ αντίστοιχα. Έδαφος αμμοαργιλώδες με ΒΔ έκθεση και αμμοπηλώδες σε στρώμα αργίλου με Ανατολική έκθεση. Εκχύλιση για 10 μέρες και για τις 2 ποικιλίες. Ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση. Παλαίωση για 6 μήνες σε μεταχειρισμένα δρύινα βαρέλια από το δάσος Nevers. Εμφιάλωση χωρίς άλλη κατεργασία ή φιλτράρισμα.



ΤΡΟΥΠΗΣ ΝΕΜΕΑ 2021

100% Αγιωργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

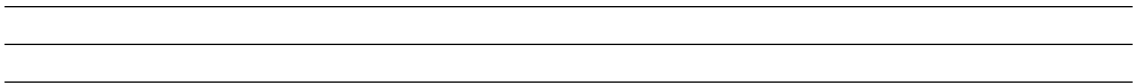
Π.Ο.Π. Νεμέα

Alc. 13,5%

Διαθέσιμο

Βαθυκόκκινο με μωβ ανταύγειες λαμπερό χρώμα με πυκνή αρωματική σύνθεση από κεράσια και ρόδια σε πρώτο πλάνο. Στο στόμα είναι ζωηρό, με οξύτητα που του χαρίζει φρεσκάδα, βελούδινες τανίνες και φρουτώδες τελείωμα που επιμένει απολαυστικά.

Αμπελώνας στην περιοχή Ψάρι Νεμέας στα 720μ. Έδαφος αμμοαργιλώδες σε σχιστολιθικό υπέδαφος. Εκχύλιση για 15 μέρες σε τιμεντένιες δεξαμενές χωρίς άλλες προσθήκες -ελάχιστο θειώδες. Παλαίωση για 12 μήνες σε μεγάλα δρύινα βαρέλια. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και ακατέργαστο.





Το οινοποιείο Αϊβαλή ξεκίνησε το 1997 από τον Χρήστο Αϊβαλή. Στους ιδιόκτητους αμπελώνες συνολικής έκτασης 35 στρεμμάτων καλλιεργούνται οι ποικιλίες Αγιωργίτικο, Syrah, Cabernet και Merlot. Με στόχο την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, εκτός από σημαντικές επενδύσεις, επιλέγονται επίσης χαμηλές αποδόσεις. Το Κτήμα διαπνέεται από την φιλοσοφία της μη εντατικοποιημένης γεωργίας, με μηδενική σχεδόν λίπανση, ώστε το ριζικό σύστημα να ψάχνει βαθιά στο έδαφος τροφή και υγρασία. Η οινοποίηση γίνεται χωρίς καμία βιομηχανική χροιά, τα κρασιά δεν σταθεροποιούνται και δεν φιλτράρονται, κρατώντας έτσι την αυθεντικότητά τους και τον μοναδικό χαρακτήρα τους.



ΑΪΒΑΛΗΣ ASSYRTIKO 2022

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc.% 13 | Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος | 100% Ασύρτικο | Διαθέσιμο

Μέτριο λεμονί χρώμα και έντονα αρώματα λεμονιού, περγαμόντου, ροδάκινου, αχλαδιού, βανίλιας, βουτύρου, μελιού, ακακίας, φουντουκιού και καπνού. Μέτριο (+) σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και λιπαρή αίσθηση. Ζουμερό κίτρο, γκρέιπφρουτ, άγουρο ροδάκινο, λεμόνι, βούτυρο, καπνός, φρυγανιά, βανίλια και καραμέλα γεμίζουν το στόμα σε κάθε γουλιά.

Αμπελώνας: Πέρα Μεριά. Καλλιέργεια: Συμβατική
Βαρέλι: 8 μήνες σε γαλλική και αμερικάνικη δρυ 500lt, 2ης χρήσης. Γηγενείς ζύμες, φιλτράρισμα και σταθεροποίηση.



ΑΪΒΑΛΗΣ LES LARMES DE L' ANGE 2022

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc.% 14 | Π.Γ.Ε. Κορινθία | 100% Viognier
Διαθέσιμο

Μέτριο λεμονί λευκό κρασί με πολύ ιδιαίτερη προσωπικότητα. Στην μέτριας αρωματικότητας μύτη κυριαρχεί μια συμφωνία αρωμάτων όπως ροδάκινο, ώριμο βερύκοκο και περγαμόντο που συνδυάζονται αψεγάδιαστα με νύξεις βανίλιας, βουτύρου και φουντουκιού. Στο στόμα έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα με λιπαρή αίσθηση αλλά έντονη οξύτητα, καθιστώντας το ισορροπημένο και δροσιστικό. Τα φρούτα που υπάρχουν στην μύτη βρίσκονται και εδώ ενώ στο φόντο διακρίνονται ίχνη φρυγανιάς και brioche. Η επίγευσή του είναι μακράς διαρκείας και ύψιστης πολυπλοκότητας.

3 μήνες παραμονή σε νέο βαρέλι και battonage για ένα μήνα.



ΑΪΒΑΛΗΣ CHARDONNAY 2023

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc.% 13 | Π.Γ.Ε. Κορινθία | 100% Chardonnay | VEGAN

Νέα σοδειά, αναμένεται
Το Chardonnay αγαπά το βαρέλι και εδώ το δείχνει γι' άλλη μια φορά. Χρώμα χρυσαφί, λαμπερό, με έντονη και κομψή σύνθεση όπου διακρίνονται αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου, ροδάκινου και φλούδες πορτοκαλιού. Στο στόμα ξεδιπλώνεται με πλούσια υφή και πολύ καλή ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας και οξύτητας. Μακριά επίγευση.

100% Chardonnay. Αμπελοτόπι: Ασπρόκαμπος. Πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια. Πιστοποίηση Vegan. Βαρέλι: 3 μήνες καινούργιο βαρέλι γαλλικής δρυός 500lt + Ζύμες επιλεγμένες, φιλτράρισμα και σταθεροποίηση.



ΑΙΒΑΛΗΣ NEMEA 2022

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Alc.% 13.5 | Π.Ο.Π. Νεμέα | 100% Αγιωργίτικο | **VEGAN**

Διαθέσιμο

Αρώματα δαμάσκηγου, βύσσινου και ώριμης φράουλας, πλαισιώνονται από βιολέτα, ξηρούς καρπούς και βοτανικές νύξεις. Ακόμα, μπαχαρικά, βανίλια, δρυς, νωπό χρώμα, καπνός, μελάνι και νύξεις πικρής σοκολάτας. Στιβαρό, με καλοδουλεμένες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Το φρούτο με τα μπαχαρικά και η αίσθηση πικρής σοκολάτας επιμένουν στο μακρύ τελείωμα.

Αμπελώνας: Περιοχή Αλικιζα, υψόμετρο 600μ. Έδαφος αργιλοπηλώδες. Ζύμες αυτόχθονες. Εκχύλιση 20 ημερών. Βαρέλι: 14 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (70% 2ης χρήσης, 30% καινούργια). Αφιλτράριστο, χωρίς σταθεροποίηση.



ΑΙΒΑΛΗΣ NEMEA ΜΟΝΟΠΑΤΙ 2021

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Alc.% 15 | Π.Ο.Π. Νεμέα | 100% Αγιωργίτικο | **VEGAN**

Διαθέσιμο

Βαθυπόρφυρο, με αρώματα βύσσινου, κερασιού, μαρμελάδας φράουλας, βατόμουρου και δαμάσκηγου, πλαισιωμένα από νότες βιολέτας, βανίλιας, κανέλας, καραμέλας και πικρής σοκολάτας. Πλούσιο σώμα, στιβαρές αλλά ώριμες τανίνες και μέτρια (+) οξύτητα. Τα φρούτα επανέρχονται στο στόμα με γλυκά μπαχαρικά, κέδρο και κακάο.

Αμπελώνας: Περιοχή Πλάκες "Κούτσι", με κλήματα 50 ετών. Υψόμετρο 550μ. Έδαφος ηλιώδες. Χαμηλή στρεμματική απόδοση (200kg/στρ). Ζύμες αυτόχθονες. Ζύμωση: 25 ημέρες. Βαρέλι: 12 μήνες σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια 500lt. Αφιλτράριστο, χωρίς σταθεροποίηση.



ΑΙΒΑΛΗΣ NEMEA LE SANG DE LA PIERRE 2022

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Alc.% 15 | Π.Ο.Π. Νεμέα | 100% Αγιωργίτικο | ΒΙΟ χωρίς πιστοποίηση | **VEGAN**

Διαθέσιμο

Βαθύ πορφυρό, με βιολετί ανταύγειες. Πολυεπίπεδο μπουκέτο. Δαμάσκηνο, βύσσινο, μαρμελάδα κεράσι, μύρτιλο, cassis, πράσινο πιπέρι, κανέλα, βανίλια πλαισιώνονται από βιολέτα, τριαντάφυλλο, σοκολάτα κουβερτούρα, καπνό και κέδρο. Γεμάτο αλλά παράλληλα φινετσάτο, με μεταξένιες τανίνες, πυκνό φρούτο που σχεδόν το μασάς και μπαχαρικά στο μακρύ τελείωμα.

Αμπελώνας: περιοχή Τραγάνες. Ζύμες αυτόχθονες.
Βαρέλι: 12-14 μήνες σε 100% καινούργια βαρέλια γαλλικής δρυός 500lt.
Αφιλτράριστο, ασταθεροποίηση.



ΑΙΒΑΛΗΣ DEUX DIEUX 2020

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Alc.% 15 | Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος | 50% Syrah / 50% Αγιωργίτικο | **VEGAN**

Διαθέσιμο

Σαγηνευτικό πορφυρό χρώμα, με ώριμα αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων που πλαισιώνονται από βότανα και νότες ευκάλυπτου. Πλούσιο και πολύπλοκο, με κομψές τανίνες και ζουμερό φρούτο, ολοκληρώνεται σε φινάλε διαρκείας με διακριτικά μπαχαρικά.

Αμπελώνας: Μέσο υψόμετρο 480μ. Κλήματα 50 ετών.
Οινοποίηση κάθε ποικιλίας χωριστά. Blend πριν την εμφιάλωση. Ζύμες αυτόχθονες. 36 μέρες εκχύλιση.
Βαρέλι: Δρύινα βαρέλια 500lt για 25 μήνες.



ΑΙΒΑΛΗΣ WILD ROOSTER CABERNET SAUVIGNON 2021

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc.% 15 | Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος | 100% Cabernet Sauvignon | **BIO**
Διαθέσιμο

Το Cabernet Sauvignon του Αϊβαλή απέκτησε όνομα! Wild Rooster! Κασσίς, σμέουρα, μύρτιλα με κεράσια και μαύρα μούρα συνδυάζονται αρμονικά με καπνό, βανίλια και μπαχαρικά μαζί με νύξεις μαύρης σοκολάτας. Πλούσιο κι έντονο, με στιβαρές τανίνες που υποστηρίζονται από το πυκνό φρούτο, διαθέτει αξιοσημείωτη συμπύκνωση και μακρύ τελείωμα.

Αμπελώνας: περιοχή Ασπρόκαμπος. **Υψόμετρο 680μ.** Έδαφος αργιλοπηλώδες. **Απόδοση 250kg/στρ.**
Ζύμες αυτόχθονες. Ζύμωση 30 ημέρες. Βαρέλι: 26 μήνες σε κανούργια βαρέλι γαλλικής και αμερικάνικης δρυός 500lt. Αφιλτράριστο και χωρίς σταθεροποίηση.



ΑΙΒΑΛΗΣ NEMEA 4 2020

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc.% 15 | Π.Ο.Π. Νεμέα | 100% Αγιωργίτικο
Διαθέσιμο

Βαθυκόκκινο ρουμπινί, πυκνό, αδιαφανές. Πολύπλοκη σύνθεση αρωμάτων. Βύσσινο, μύρτιλο, κεράσι, δαμάσκηνο αλλά και γλυκόριζα, κανέλα, βανίλια και σοκολάτα γάλακτος. Νύξεις καραμέλας και βιολέτας. Βελούδινη υφή, καλοδουλεμένες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Εξαιρετική συμπύκνωση του μαύρου φρούτου και καπνιστός χαρακτήρας.

Αμπελώνας: Αρχαίο Φλάσιο Πεδίο, **280μ υψόμετρο, 150 ετών.** Έδαφος: Αργιλοπηλώδες
Ζύμες: Αυτόχθονες. **Εκχύλιση 40-50 ημερών**
Βαρέλι: 15 μήνες σε αμερικάνικη δρυ + 15 μήνες σε γαλλική δρυ + 6 μήνες στη φιάλη



ΑΙΒΑΛΗΣ ΑΡΜΑΚΑΣ 2020

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc.% 15 | Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος | 40% Syrah / 35% Αγιωργίτικο / 20% Merlot / 5% Cabernet Sauvignon
Διαθέσιμο

Πλούτος, συμπύκνωση, δομή, στιβαρότητα και πολυπλοκότητα είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του. Ωριμασμένος επί 28 μήνες σε έντονου καψίματος βαρέλια Radoux, ο Αρμακάς αποτελεί αναμφισβήτητα ένα από τα οινικά διαμάντια της χώρας μας.

Αμπελώνας: Υψόμετρο 300-600μ. Έδαφος πετρώδες. **Ζύμες αυτόχθονες. Εκχύλιση 40 ημερών.**
Βαρέλι: Σε γαλλική δρυ 500lt. 700 φιάλες.



Το οινοποιείο Silva Δασκαλάκη βρίσκεται στη Σίβα, ένα μικρό χωριό στο Δήμο Ηρακλείου. Η παράδοση του τόπου είναι η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοπαραγωγή. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του οινοποιείου εκτείνονται σε 80 στρέμματα με μέσο υψόμετρο 500 μέτρων. Βρίσκονται εντός της αμπελουργικής ζώνης Δαφνών. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην φροντίδα των αμπελώνων, γι αυτό το λόγο οι αγροτικές εργασίες όπως επίσης και ο τρύγος, γίνονται χειρωνακτικά. Οι αμπελώνες απαρτίζονται από ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Βιδιανό, Πλυτό, Αθήρι, Θραψαθήρι, Μοσχάτο Σπίνας και Μαλβαζία από λευκές ελληνικές ενώ από ερυθρές το Κτήμα καλλιεργεί Λιάτικο, Μαντηλάρι και Κοτσιφάλι. Δίπλα τους, οι διεθνείς Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah δίνουν τους πολύτιμους καρπούς τους. Οι αμπελώνες του οινοποιείου Δασκαλάκη καλλιεργούνται με τη μέθοδο της βιολογικής γεωργίας ενώ τα τελευταία 4 χρόνια εφαρμόζεται και η βιοδυναμική καλλιέργεια.



SILVA DASKALAKI WINERY

ΣΙΒΑ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ



VORINOS ΛΕΥΚΟΣ 2022

100% Βιδιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Μονοποικιλιακό Βιδιανό με κρυστάλλινο λαμπερό και απαλό κιτρινόξανθο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες, μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Στόμα γεμάτο με εξαιρετική φινέτσα και ισορροπία.

Αμπελώνας σε υψόμετρο 40-500μ. Το κρασί χωρίζεται στα τέσσερα και ακολουθούν τέσσερις διαφορετικές μικρο-οινοποιήσεις. Ζύμωση με άγριες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μετά από στατική απολάσπωση.



PSITHIROS ΛΕΥΚΟΣ 2022

100% Μοσχάτο Σπίνας
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 12,6%
Διαθέσιμο

Κρασί με ιδιαίτερα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, τζίντζερ και χαμομηλιού. Ισορροπία στο στόμα με επίμονη επίγευση.

Από 6 αμπελοτεμάχια στα 300-500μ υψόμετρο. Πραγματοποιείται ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μετά από στατική απολάσπωση.



SERA ΛΕΥΚΟΣ 2023

50% Πλυτό / 50% Sauvignon Blanc
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Πολύπλοκη μύτη με αρώματα εσπεριδοειδών, ροδάκινο και εξωτικών φρούτων, στόμα πλούσιο, γεμάτο, με αρμονικό δέσιμο οξύτητας-αλκοόλης.

Αμπελώνας στα 300-700μ. υψόμετρο. Πραγματοποιείται ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μετά από στατική απολάσπωση.



ENSTIKTO ΛΕΥΚΟΣ 2021

100% Βιδιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13,5%
Διαθέσιμο

Πλούσιο και λιπαρό στόμα με αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών και γλυκές νότες βανίλιας.

Αμπελώνας στα 650μ υψόμετρο.

Πραγματοποιείται ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μετά από στατική απολάσπωση. Ωρίμαση για 9 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια και 3 μήνες σε terra cotta.



GRIFOS ΛΕΥΚΟΣ 2021

100% Βιδιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός **ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ**
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13,5%
Διαθέσιμο

Από αμπελώνα στα 650μ υψόμετρο.

Ζύμωση με ιθαγενείς ζύμες σε πιθάρι κεραμικό, παραδοσιακό, χωρητικότητας 300 λίτρων. Έγινε διαχωρισμός του οίνου από τα στέμφυλα και μετάγγιση σε δρύινα βαρέλια, όπου παρέμεινε για 3 μήνες. Χωρίς φιλτράρισμα.



PSITHIROS POZE 2022

100% Κοτσιφάλι
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13,2%
Διαθέσιμο

Επικρατούν αρώματα κόκκινων φρούτων, με ελαφριές νότες βανίλιας λόγω της σύντομης παραμονής του σε δρύινα βαρέλια. Φρεσκάδα και ζωντάνια στο στόμα, ανάλαφρη δομή με επίμονη επίγευση.

Από αμπελώνα στα 260-500μ υψόμετρο. Τρίμηνη παραμονή του 1/3 σε δρύινα βαρέλια.



GRIFOS POZE 2021

ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

100% Κοτσιφάλι
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 14%
Διαθέσιμο

Από αμπελώνα στα 550μ υψόμετρο.

Ζύμωση με ιθαγενείς ζύμες σε πιθάρι κεραμικό, παραδοσιακό, χωρητικότητας 300 λίτρων. Παραμονή στις λάσπες του για 5 μήνες. Αφιλτράριστο, χωρίς προσθήκη θειωδών.



VORINOS ΕΡΥΘΡΟΣ 2017

50% Κοτσιφάλι / 50% Λιάτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Λαμπερό βαθύ χρώμα. Πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο με νότες κόκκινων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών. Γεύση γενναιόδωρη, στρογγυλή και ισορροπημένη.

Αμπελώνας στα 40-500μ υψόμετρο. Παλαίωση για 8 μήνες σε δρύινα βαρέλια.



PSITHIROS ERYTHROS 2018

50% Λιάτικο / 50% Merlot
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13,5%
Διαθέσιμο

Αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών. Στόμα κομψό και βελούδινο.
Αμπελώνας στα 250-500μ υψόμετρο. Παλαίωση για 8 μήνες σε δρύινα βαρέλια.



SERA ERYTHROS 2018

50% Μανδηλαριά / 50% Cabernet Sauvignon
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 14%
Διαθέσιμο

Εντυπωσιακός συνδυασμός από δυο ξεχωριστές ποικιλίες. Κρασί με έντονη γεύση και αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών.
Αμπελώνας στα 300-750μ υψόμετρο. Ωριμάζει για 10 μήνες σε δρύινα βαρέλια.



ENSTIKTO ERYTHROS 2019

70% Syrah / 30% Κοτσιφάλι
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 14%
Διαθέσιμο

Βαθύ πορφυρό χρώμα, γλυκιά μύτη με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών. Στόμα πυκνό και στρογγυλό με παρούσες τανίνες χωρίς επιθετικότητα.

**Αμπελώνας στα 600μ υψόμετρο.
Παλαίωση για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και 12 μήνες σε αμφορέα.**



GRIFOS ERYTHROS 2019

ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

100% Λιάτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 15%
Διαθέσιμο

Οίνος που ζυμώθηκε με ιθαγενείς ζύμες και παρέμεινε με τα στέμφυλα για 30 ημέρες σε πιθάρι κεραμικό, παραδοσιακό, χωρητικότητας 300 λίτρων. Ακολούθησε μετάγγιση οίνου σε δρύινα βαρέλια όπου παρέμεινε για 4 μήνες. Εμφιαλώθηκε χωρίς φιλτράρισμα και χρησιμοποιήθηκαν πώματα από φυσικό φελλό.

Από αμπελώνα στα 500μ υψόμετρο. Ζύμωση και παραμονή με τα στέμφυλα για 30 ημέρες σε πυθάρι χωρητικότητας 300 λίτρων. Ακολούθησε μετάγγιση οίνου σε δρύινα βαρέλια όπου παρέμεινε για 4 μήνες έως την εμφιάλωση. Αφιλτράριστο, χωρίς θειώδη.



ΛΙΑΣΤΟΣ 500ml 2012

100% Λιάτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Γλυκός
Π.Ο.Π. Δαφνές
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Το λιάσιμο των σταφυλιών και η παραμονή του κρασιού στο βαρέλι του προσδίδουν μια πλήρη γεύση με χαρακτηριστικά αρώματα σταφίδας, βανίλιας που ακολουθούνται από αρώματα καραμέλας και σοκολάτας. Τα σάκχαρα βρίσκονται σε άριστη ισορροπία με την οξύτητα για ένα ευχάριστο τελείωμα με μακρά επίγευση.

**Τα σταφύλια λιάζονται για 3-4 ημέρες για να συγκεντρώσουν ουσίες και σάκχαρα.
Παλαίωση για 5-6 χρόνια σε δρύινα βαρέλια.**



EMILIA ΛΙΑΣΤΟΣ 500ml 2010

100% Λιάτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Γλυκός
Π.Ο.Π. Δαφνές
Alc. 13%
Διαθέσιμο

Χαρακτηριστικά αρώματα σταφίδας, βανίλιας που ακολουθούνται από αρώματα καραμέλας και σοκολάτας.

**Τα σταφύλια λιάζονται για 6-8 ημέρες για να συγκεντρώσουν ουσίες και σάκχαρα.
Παλαίωση για 10 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.**



Κτήμα Χαριτάτου
Κεφαλλονιά

Το Κτήμα Χαριτάτου είναι ένα boutique οινοποιείο στο Ληξούρι Κεφαλονιάς. Παράγει περιορισμένο αριθμό φιαλών από τον ιδιόκτητο αμπελώνα που αποτελεί κομμάτι του ευρύτερου κτήματος και συνυπάρχει με οπωροφόρα δέντρα, λιοστάσι, φαρμακευτικά και αρωματικά φυτά. Σήμερα όπως και πάντα καλλιεργούνται οι τοπικές ποικιλίες Μαυροδάφνη, Μοσχάτο και Βοστυλίδι. Το έδαφος είναι αργιλοπηλώδες με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις ενώ υπάρχει εν χρήσει ένα πολύ παλιό σύστημα συλλογής όμβριων υδάτων. Η λίπανση του αμπελώνα γίνεται οργανικά από το compost που δημιουργούν. Το 2000 έγινε αναδιάρθρωση του αμπελώνα με γραμμικές φυτεύσεις κρατώντας κάποια μικρά παλαιότερα αμπελοτεμάχια 50 ετών. Το οινοποιείο είναι ανοιχτό για wine tastings κάθε άνοιξη και καλοκαίρι και ανήκει στο επίσημο δίκτυο των επισκέψιμων οινοποιείων του Υπουργείου Τουρισμού.

TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ

ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ



ΤΥΠΑΛΔΟ ΛΕΥΚΟΣ 2022

100% Μοσχάτο Κεφαλληνίας
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου
Alc. 13,5%

Εξαντλημένο. Αναμένεται η νέα σοδειά
Αχνοκίτρινο, με έντονα αρώματα εξωτικών φρούτων, λάιμ και
ύριμου ανανά σε συνδυασμό με κομπόστα βερίκοκο. Μέλι και
κυδωνόπαστα συμπληρώνουν το εκρηκτικό αρωματικό σύνολο.
Μέτριο σώμα, άρτιο και λιπαρό. Καθαρή αρωματική έκφραση
με σταφύλι και ανανά μαζί με ελαφριά φρυκτικότητα. Στο
τελείωμα ξεχωρίζει η μακράς διάρκειας, φρουτένια επίγευση.
Αμπελώνας σε υψόμετρο 280 μέτρα. Απόδοση: 700kg/στρ.
Έδαφος: Αργιλοπηλώδες.
**Οινοποίηση: σε Ιnox δεξαμενή ελεγχόμενης θερμοκρασίας για
4 εβδομάδες. 6.000 φιάλες στη σοδειά 2022**



HARITON 2022

100% Βοστυλίδι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου
Alc. 14%

Εξαντλημένο. Αναμένεται η νέα σοδειά
Μέτριο λεμονί. Μύτη εκφραστική με αρώματα περγαμόντου,
ροδάκινου, lime, πεπονιού, λεμονιού και γκρέιπφρουτ. Απαλά
ανθικά περάσματα με αλμυρές mineral νύξεις. Στο στόμα έχει
μέτριο σώμα, έντονη λιπαρότητα και τραγανή οξύτητα που
ισορροπεί το σύνολο. Ζουμερό γλυκό λεμόνι, περγαμόντο,
ροδάκινο, γκρέιπφρουτ, γιασεμί και άνθη νεραντζιάς γεμίζουν
το στόμα. Mineral, υφάλμυρη επίγευση που διαρκεί.
Αμπελώνας 280μ. υψόμετρο. Απόδοση: 600kg/στρ.
Έδαφος : Αργιλοπηλώδες
Οινοποίηση: σε inox δεξαμενή για 4 εβδομάδες. 4.200 φιάλες



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ ΡΟΖΕ 2022

100% Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου
Alc. 13%

Εξαντλημένο. Αναμένεται η νέα σοδειά
Φρέσκο και πικάντικο, φρουτώδες, δροσερό αλλά και
κρεμώδες. Ροζέ του φαγητού με έντονο τον χαρακτήρα της
Μαυροδάφνης.
Αμπελώνας: 280μ. υψόμετρο. Απόδοση: 700 kg/στρ.
Έδαφος: Αργιλοπηλώδες
**Μέθοδος λευκής οινοποίησης με όσο το δυνατόν λιγότερη
επαφή μούστου με επιφάνεια ρώγας («πάτα -τράβα»). Ζύμωση
με γηγενείς ζύμες.**
Παραμονή σε Ιnox δεξαμενές 4 εβδομάδες.

MADEMOISELLE ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ 2022

100% Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου

Alc. 13%

Διαθέσιμο

Ζωηρή Μαυροδάφνη δεξαμενής, με αρώματα φρέσκων βοτάνων της Κεφαλλονιάς. Ζουμερά κεράσια, ώριμα βύσσινα, νότες από λευκό πιπέρι και κανέλλα. Δροσερό, φινετσάτο κρασί με σπιρτόζα οξύτητα και ευγενικές τανίνες. Από τα μοναδικά κόκκινα κρασιά που πίνονται δροσερά, ακόμα και κρύα!

Αμπελώνας: 280μ. υψόμετρο. Απόδοση: 700 κιλά/στρ.

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: κλασσική ερυθρή. Ζύμωση: 4 εβδομάδες σε ανοξειδωτες δεξαμενές

Βαρέλι: Όχι.



MADAME ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ 2019

100% Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου

Alc. 13%

Διαθέσιμες οι σοδειές του 2018 και 2019

Λαμπερό, βαθύ πορφυρό χρώμα. Πολυεπίπεδη μύτη με ώριμα δαμάσκηνα, κεράσια, μαύρες σταφίδες, δάφνη και πιπέρι. Βελούδινη υφή στο στόμα με υπαινιγμούς σοκολάτας και δρυός.

Αμπελώνας: 280μ. υψόμετρο. Απόδοση: 700kg/στρ.

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: κλασσική ερυθρή.

Βαρέλι: Παλαίωση 2 χρόνια σε δρύινα βαρέλια και στη φιάλη.

Το blend γίνεται στην εμφιάλωση: 30% βαρέλι - 70% δεξαμενή.





Η βαθιά αγάπη για τη γη και πρωτίστως για το αμπέλι, αποτελούν κύρια χαρακτηριστικά της πορείας του Οινοποιείου Αρτέμης Καραμολέγκος, όπου από το 1952 με τη φύτευση των πρώτων αμπελιών μέχρι και σήμερα, αποτελεί φυσική συνέχεια, της παράδοσης της οικογένειας του Αρτέμη. Η έμφυτη αγάπη του για το κρασί εκφράστηκε έμπρακτα το 2003, με τη δημιουργία νέων οινοποιητικών εγκαταστάσεων. Στόχος του η ανάδειξη της ποικιλίας Ασύρτικο μέσα από διαφορετικές εκφράσεις. Γνωρίζοντας σε βάθος τη Θηραϊκή γη και επιλέγοντας σταφύλια από εξαιρετικές περιοχές του νησιού, ο Αρτέμης φέρνει στην επιφάνεια ποικίλες εκφράσεις του Ασύρτικου, αναδεικνύοντας τη μοναδικότητα της κάθε περιοχής και τη δυναμική της ποικιλίας σε βάθος χρόνου. Εξερευνώντας την γκάμα, πειραματίζεται γύρω από τις παραλλαγές του Ασύρτικου, και φυσικά αναδεικνύει την έκφραση του terroir της Σαντορίνης και μέσα από τις άλλες τοπικές ποικιλίες, όπως είναι το Αηδάνι, η Μανδηλαριά και το Μαυροτράγανο.


TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ

 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ



TERRA NERA ΛΕΥΚΟΣ 2022

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13%

Διαθέσιμο

Φρουτώδη αρώματα πεπονιού, αχλαδιού και εσπεριδοειδών στη μύτη με την τυπική ορυκτή υπογραφή του νησιού και τις βοτανικές νύξεις. Απαλό, δροσερό με γευστική ένταση, καλή ισορροπία φρεσκάδας-ωριμότητας και μακρά επίγευση.

Από νεαρότερα αμπέλια Ασύρτικου, που φτάνουν μέσο όρο τα 50 έτη και τις χαμηλότερες σε υψόμετρο περιοχές Καμάρι, Μεσαριά, Βόθωνας και Ακρωτήρι. Ωρίμαση με τις φίνες οινολάσπες για τουλάχιστον 4 μήνες με ταυτόχρονη ανάδευσή τους.



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ 2022

90% Ασύρτικο / 10% Αηδάνι & Αθήρι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 13.5%

Διαθέσιμο και του 2021

Πλούσια παλέτα αρωμάτων με λευκόσαρκα φρούτα, βρεγμένη πέτρα, γιασεμί και βότανα. Στο στόμα διαθέτει γευστική ένταση, όγκο και ευγένεια.

Προέρχεται από αμπελώνες στις περιοχές του Πύργου, Έξω Γωνιάς, Μεγαλοχωρίου, Ακρωτηρίου, Εμπορείου και Φηρών. Κλασική λευκή οινοποίηση με ένα ποσοστό προζυμωτικής εκχύλισης ανάλογα τη χρονιά. Ξεχωριστές δεξαμενές ζύμωσης για την κάθε ποικιλία. Το τελικό χαρμάνι αποφασίζεται ανάλογα το προφίλ κάθε χρονιάς και ωριμάζει με φίνες και ολόκληρες οινολάσπες για τουλάχιστον 5 μήνες.



TERRA NERA ΑΗΔΑΝΙ 2022

100% Αηδάνι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13%

Διαθέσιμο

Άνη γιασεμιού και φρουτώδης μύτη με νότες ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, leeches και kumquat. Εσπεριδοειδή και μεταλλικότητα. Απαλό, έντονα αρωματικό στόμα, ζωντανή οξύτητα, κομψή επίγευση.

Τρεις επιλεγμένες αμπελώνες αυτής της αυτόχθονης ποικιλίας σταφυλιού που βρίσκονται στο Καμάρι και την Έξω Γωνιά, από αμπέλια ηλικίας περίπου 20 ετών. Μερική πράσινη συγκομιδή-τα υπόλοιπα σταφύλια συλλέγονται πλήρως ώριμα για να αναδειχθεί η αρωματική πολυπλοκότητα της ποικιλίας.

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλή θερμοκρασία, με χρήση επιλεγμένων και αυτόχθονων ζυμών.

Παλαιώση στις οινολάσπες για τουλάχιστον 6 μήνες.



ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ 34 2022

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14%
Διαθέσιμο και του 2021

Ένα χρυσοκίτρινο κρασί με πυκνό αρωματικό πλούτο εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων που συνδυάζονται με νότες καπνού, μεταλλικότητας και γης, χάρη στο ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης. Ένα απίστευτα συμπυκνωμένο κρασί με εξαιρετική δομή, λιπαρή υφή και έντονη οξύτητα που συνυπάρχουν σε απόλυτη αρμονία.

Από ένα και μοναδικό αμπελοτόπι αιωνόβιων κλημάτων Ασύρτικου, σ' ένα από τα προνομιακά terroirs του νησιού, στον Πύργο. Αυθόρμητη ζύμωση με τις φυσικές του ζύμες. Μακρά εκχύλιση 14 ημερών, παρουσία των φλοιών (skin contact). Φυσική οινοποίηση, χωρίς καμία προσθήκη και ελάχιστο θειώδες.



ΝΥΧΤΕΡΙ 2021

90% Ασύρτικο / 10% Αηδάνι & Αθήρι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14%
Διαθέσιμο και του 2020

Έντονο μπουκέτο με ξηρούς καρπούς, ώριμα κίτρινα φρούτα, μέλι, κυδώνι αλλά και εξελιγμένη ορυκτότητα. Πλούσιο και λιπαρό, με έντονο χαρακτήρα. Καθαρός "δυναμίτης", με πληθωρικό σώμα που ισορροπεί λόγω της ηλεκτρικής οξύτητας και της μακράς αλμυρής επίγευσης.

Παλιά αμπέλια έως 100 ετών από τις περιοχές Μεγαλοχωρίου και Πύργου σε υψόμετρο έως 400μ. Όψιμος τρυγητός, επηρεασμένος από την παράδοση. Ζύμωση σε μεγάλα βαρέλια, άκαυστα ή μέτριας καύσης και μικρό ποσοστό 1ης χρήσης. Συχνές αναδεύσεις κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και της παλαίωσης παρουσία ολόκληρων των οινολασπών.

Συνολική ωρίμαση για 16 μήνες. Διατίθεται στην αγορά 1,5 χρόνο μετά από τον τρύγο.



ΜΥΣΤΗΡΙΟ 2020

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός | Φυσικός Οίνος
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14%
Διαθέσιμο

Μύτη έντονη, που αναδεικνύει μια διαφορετική πλευρά της Σαντορίνης. Βοτανικές νύξεις όπως χαμομήλι, δυόσμος και μαύρο τσάι παρουσία μπαχαρικών όπως κάρδαμο και κόλιανδρο. Ορυκτές νότες και νότες αχλαδιού μαζί με περγαμόντο. Στόμα δομημένο, πληθωρικό με παρουσία τανινών που εξισορροπούνται από τη λιπαρότητα και τον όγκο του κρασιού. Επίγευση με μάκρος, αλμύρα και αίσθηση μπαχαρικών στο τελείωμα.

Από ένα και μοναδικό αμπελοτόπι αιωνόβιων κλημάτων Ασύρτικου που βρίσκεται σε ένα από τα καλύτερα terroir της Σαντορίνης, τον Πύργο.

Αυθόρμητη ζύμωση με τις φυσικές ζύμες παρουσία των φλοιών όπως ακριβώς στην ερυθρή οινοποίηση (μέθοδος skin contact). Εκχύλιση 14 ημέρες. Παραμονή με τις οινολάσπες για 10 μήνες. Φυσική οινοποίηση χωρίς καμία προσθήκη ή επέμβαση κατά την διάρκεια της ζύμωσης και ωρίμασης εκτός από ελάχιστο θειώδες μόνο κατά την εμφιάλωση (συνολικό SO2 40mg/lt).



ΠΥΡΙΤΗΣ ΜΕΓΑ CUVÉE 2022

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14%
Διαθέσιμο και του 2021

Απαλή, ορυκτή μύτη με ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα. Πληθωρικό στόμα, με κομψά ενσωματωμένη οξύτητα. Υψηλή πολυπλοκότητα με φινέτσα και μακρά, μεταλλική επίγευση.

Ο Πυρίτης προέρχεται από τρία εξαιρετικά αμπελοτόπια με γέρικά κλήματα Ασύρτικου που μπορούν να ξεπερνάνε τα 120 χρόνια ηλικίας. Τα δύο βρίσκονται στον Πύργο και το ένα στο Μεγαλοχώρι, δύο περιοχές που φημίζονται για την εξαιρετική ποιότητα σταφυλιών.

Κλασική λευκή οινοποίηση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες με αποκλειστικά ουδέτερες ζύμες για τη διατήρηση του ποικιλιακού χαρακτήρα. Οινοποίηση με τις ελάχιστες δυνατές παρεμβάσεις για να εκφραστεί ο χαρακτήρας των αμπελοτοπιών. Με την ολοκλήρωση της ζύμωσης τα κρασιά ωρίμασαν πάνω σε ολόκληρες τις οινολάσπες τους για 10 μήνες με συχνές αναδεύσεις.

ΛΟΥΡΟΙ ΠΛΑΤΙΑ Single Vineyard 2022

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14%
Διαθέσιμο και του 2021



Απαλό λεμονοπράσινο χρώμα. Αρώματα περγαμόντου, κίτρου, lime, αχλαδιού, λευκόσαρκου ροδάκινου, αγιοκλήματος, ανθών πορτοκαλιάς και χρυσάνθεμου. Νύξεις βρεγμένης πέτρας, τσακμακόπετρας και ζύμης συμπληρώνουν το σύνολο. Πλούσιο, γεμάτο σώμα, τραγανή οξύτητα, υποψία γλυκύτητας και λιπαρή αίσθηση. Ζουμερά, ώριμα φρούτα όπως ροδάκινο, λεμόνι, lime, γκρέιπφρουτ, κίτρο, πορτοκάλι, κερήθρα, ζύμη brioche, άνθη λεμονιάς και έντονος mineral χαρακτήρας.

Ένα αμπελοτόπι στον Πύργο, με αμπέλια ηλικίας 150 ετών και πάνω.

Το κρασί ζυμώνει και ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με τις φίνες οινολάσπες του για 11 μήνες. Έπειτα, εμφιαλώνεται και αφήνεται να παλαιώσει για έναν χρόνο στη φιάλη.

ΦΤΕΛΟΣ Single Vineyard 2020

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14%
Διαθέσιμη και η σοδειά του 2017



Απαλό λεμονί χρώμα και κομψή, δωρική μύτη, που ανοίγει σταδιακά. Αρώματα λεμονιού, κίτρου, περγαμόντου, πράσινου μήλου, αγιοκλήματος, άγουρου βερίκοκου, λεμονανθών, βουτύρου, ζύμης, καπνού και βρεγμένης πέτρας συνθέτουν ένα πολύπλοκο σύνολο. Στο στόμα έχει γεμάτο σώμα, κοφτερή οξύτητα και κρεμώδη υφή. Πυκνό φρούτο όπως λεμόνι, γκρέιπφρουτ, κίτρο, λευκόσαρκο νεκταρίνι, αχλάδι, πράσινο μήλο, προζύμι, φρυγανιά και νύξεις ανθόμελου συναντιούνται σε ένα φόντο ορυκτότητας.

Προέρχεται από ένα και μόνο αμπελοτόπι στα Φηρά, με αμπέλια ηλικίας 150 ετών και πάνω.

Το κρασί ζυμώνει και ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με τις φίνες οινολάσπες του για 24 μήνες. Έπειτα, περνάει 2 μήνες σε δρύινη δεξαμενή.

PAPAS Single Vineyard 2020

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14%
Διαθέσιμο



Απαλό λεμονί χρώμα και εντυπωσιακά αρώματα λεμονιού, τσακμακόπετρας, γκρέιπφρουτ, ζύμης, χαμομηλιού, αχλαδιού, λευκόσαρκου ροδάκινου και αγιοκλήματος. Στο στόμα έχει πλούσιο σώμα και κοφτερή οξύτητα. Το ζουμερό και πλούσιο φρούτο πλαισιώνεται από νότες ζύμης, αλμύρας, καπνού και κερήθρας.

Προέρχεται από ένα και μόνο αμπελοτόπι στο Μεγαλοχώρι, με υπεραιωνόβια αμπέλια 150 ετών.

Το κρασί ζυμώνει και ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές, με τις φίνες οινολάσπες του για 22 μήνες. Έπειτα, περνάει 2 μήνες σε δρύινη δεξαμενή και ακόμα 12 μήνες στη φιάλη αφού εμφιαλωθεί, για να ενισχυθεί η πολυπλοκότητά του.



KAMARAS Single Vineyard 2021

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14,50%

Διαθέσιμο και του 2020

Έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα. Πολυεπίπεδη μύτη με αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου και αχλαδιού που συνδυάζονται αρμονικά με νότες πιπεριού, ξηρών καρπών και μαγιάς σε ένα φόντο ορυκτότητας. Στο στόμα έχει γεμάτο σώμα με λιπαρή υφή και υψηλή οξύτητα να το εξισορροπεί ενώ η επίγευσή του είναι μακράς διάρκειας.

Ένα μοναδικό Ασύρτικο από έναν μοναδικό αμπελώνα με κλήματα ηλικίας 150 ετών στο χωριό Πύργος. Κλασική λευκή οινοποίηση. Ωριμάζει με τις ευγενείς οινολάσπες για 2 χρόνια σε πήλινο αμφορέα.



TERRA NERA ROSÉ 2022

80% Μανδηλαριά / 20% Ασύρτικο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13%

Διαθέσιμο

Πληθωρική και εκφραστική αρωματική σύνθεση με έντονα κόκκινα φρούτα, νότες κόκκινου κερασιού και φράουλας. Λουλουδάτες νότες και περάσματα λευκού πιπεριού. Τραγανή οξύτητα, φρέσκο στόμα, μακρά επίγευση.

Αμπέλια ηλικίας 50 ετών κατά μέσο όρο από τους αμπελώνες στις περιοχές Έξω Γωνιά, Μεγαλοχώρι, Μεσαριά και Ακρωτήρι.

Σύντομη προζυμωτική κρυσταλλοποίηση στο πιεστήριο και παραλαβή μόνο του πρωρόγου. Στη συνέχεια κλασική λευκή οινοποίηση με επιλεγμένες ζύμες και σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμαση στις φίνες οινολάσπες για τουλάχιστον 4 μήνες.



TERRA NERA MANDILARIA 2022

50% Μανδηλαριά / 50% Μαυροτράγανο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13,20%

Διαθέσιμο

Νύξεις φρέσκων κόκκινων φρούτων σε συνδυασμό με πικάντικες νότες και τυπικά αρώματα μεσογειακών βοτάνων. Κομψό στυλ, στρογγυλό με λεπτές τανίνες.

Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Η κάθε ποικιλία σταφυλιών ζυμώνεται χωριστά και αναμειγνύεται μετά τη ζύμωση. Το χαρμάνι παραμένει σε ανοξειδωτες δεξαμενές για οκτώ έως εννέα μήνες με μόνο ένα μικρό ποσοστό λιγότερο από είκοσι τοις εκατό που παλαιώνει σε παλαιά δρύινα βαρέλια για σύντομο χρονικό διάστημα.

ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 2021

100% Μαυροτράγανο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13,5%
Διαθέσιμο



Στη μύτη επικρατούν τα αρώματα μαύρου φρούτου, γλυκόριζας, σοκολάτας και άσπρου πιπεριού μαζί με γήινα στοιχεία και αρωματικά βότανα. Το στόμα χαρακτηρίζεται από δύναμη, πολλές και ώριμες τανίνες αλλά και φινέτσα.

Δύο επιλεγμένα αμπελοτόπια μέσης ηλικίας 20 ετών, στην Έξω Γωνιά και το Καμάρι. Η καλλιέργεια τους ξεφεύγει από τον παραδοσιακό τρόπο καθώς τα πρέμνα είναι υποστυλωμένα σε σύρμα και κλαδεύονται ως διπλό guyot. Κλασική ερυθρή οινοποίηση με προζυμωτική εκχύλιση 24 ωρών. Ζύμωση σε σταθερές θερμοκρασίες, εκχύλιση με διαβροχές με σύντομες ανακυκλώσεις αλλά και rigeage. Η ζύμωση αλλά και η μηλογαλακτική ολοκληρώνονται στην δεξαμενή και το κρασί μεταφέρεται σε γαλλικά βαρέλια. Ωρίμαση σε δρύινα barriques, 1ης, 2ης και 3ης χρήσης για 24 μήνες.

VINSANTO 500ml 2010

85% Ασύρτικο / 15% Αηδάνι
Λευκός | Ήσυχος | Γλυκός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 11%
Διαθέσιμο



Πυκνό αρωματικά, με χαρακτηριστικές αποξηραμένων φρούτων, σοκολάτας καραμέλας, καφέ και ξηρών καρπών. Γλυκό στο στόμα, με απίστευτη ισορροπία λόγω της εκρηκτικής οξύτητας, πληθωρικό, πολύπλοκο με μακρά επίγευση.

Παλιά επιλεγμένα αμπέλια που φτάνουν κατά μέσο όρο τα 100 χρόνια ηλικίας από τους αμπελώνες στα χωριά Πύργος, Μεγαλοχώρι, Έξω Γωνιά και Ακρωτήρι.

Παραδοσιακό λιάσιμο των σταφυλιών για 9-14 μέρες. Ακολουθεί ζύμωση σε δεξαμενές η οποία διαρκεί αρκετές μέρες και σταματάει αυθόρμητα αφήνοντας σημαντικό αριθμό αζύμωτων σακχάρων. Βαρέλι: παλαιά γαλλικά βαρέλια 225 και 500 λίτρων για χρονική περίοδο τουλάχιστον 90 μηνών.



Το 35N αντιπροσωπεύει ένα μικρό σημείο στον 35N παράλληλο του πλανήτη μας, τη θέση ενός αρχαίου νησιού με ιστορία 5.000 ετών, οι κάτοικοι του οποίου ζούσαν και δρούσαν πάντα με καρδιά και ψυχή. Αυτό το νησί είναι η Κρήτη. Το όνομα του αποστάγματος είναι Τσικουδιά. Η Τσικουδιά 35N έχει τις ρίζες της στο πνεύμα της πραγματικής συντροφικότητας. Είναι το αποτέλεσμα μιας στενής φιλίας που διαρκεί πάνω από 30 χρόνια. Σε αυτή τη συνάντηση, ο Γιώργος Μαρκουλάκης και ο Παντελής Φανουργάκης αποφάσισαν να στηρίξουν τον Ηλία Μελισσοουργό στην πραγματοποίηση του ονείρου του. Το όνειρο αυτό ήταν να παράγει την καλύτερη τσικουδιά, αυτή που αξίζει την ιστορία και την καταγωγή της. Μια τσικουδιά, για την οποία θα ήταν και οι ίδιοι περήφανοι να προσφέρουν και να πίνουν.

35N CRETAN DISTILLERY



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΜΙΝΩΤΑΥΡΟΣ

Πολυποικιλιακό
Alc. 38%
Διαθέσιμο

Πολυποικιλιακή με γηγενείς ποικιλίες και εικαστικό που παραπέμπει στην Μινωική Κρήτη. Ένα απόσταγμα με γήινα αρώματα και διακριτικό φρούτο, σε προνομιακή τιμή. **Σερβίρεται ιδανικά στους 12 βαθμούς Κελσίου, αφήνοντας τη για λίγα λεπτά στο ποτήρι να ξεκουραστεί.**



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ

Πολυποικιλιακό
Alc. 38%
Διαθέσιμο

Είναι η καρδιά του αποστάγματος που χαρίζει απόλυτα ισορροπημένη επίγευση και το χαρακτηριστικό έντονο και δυνατό της άρωμα. Η τραγανή της οξύτητα και τα βοτανικά αρώματα της, μας προσφέρουν την τυπική τσικουδιά στα καλύτερά της! Παράγεται με τη μέθοδο της ασυνεχούς απόσταξης σε χάλκινο κλασματικό άμβυκα, στο Ρέθυμνο. **Σερβίρεται ιδανικά στους 12 βαθμούς Κελσίου, αφήνοντας τη για λίγα λεπτά στο ποτήρι να ξεκουραστεί.**



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙ

Πολυποικιλιακό
Alc. 24%
Διαθέσιμο

Η πολυποικιλιακή μας Τσικουδιά, αναμειγμένη με ορεινό θυμαρίσιο μέλι από Κρητικούς μελισσοκόμους και τοπικά αρώματα, χωρίς καμία προσθήκη τεχνητών χρωστικών. Μας έδωσε πίσω την Τσικουδιά μας με μέλι 35N και το χρυσό διάφανο χρώμα. Η δυνατή, γήινη της γεύση αφήνει στο τέλος τη γλύκα της μαζί με το άρωμα θυμαριού. **Σερβίρεται ιδανικά στους 10-12 βαθμούς Κελσίου.**



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ SYRAH

100% Syrah
Alc. 38%
Διαθέσιμο

Ένα μοναδικό απόσταγμα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με τη μαρμελάδα κόκκινων φρούτων και τις νότες φρεσκοτριμμένου πιπεριού στην επίγευση. Ένα υπέροχο στρογγυλό και βελούδινο μονοποικιλιακό απόσταγμα με επίμονη επίγευση. Παράγεται με τη μέθοδο της ασυνεχούς απόσταξης σε χάλκινο κλασματικό άμβυκα, στο Ρέθυμνο. **Σερβίρεται ιδανικά στους 10-12 βαθμούς Κελσίου.**

**ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ**

100% Μοσχάτο Σπίνας
Alc. 38%
Διαθέσιμο

Η ποικιλία Μοσχάτο Σπίνας βρίσκεται στην ορεινή Κρήτη, είναι ντελικάτη, αρωματική και εξωστρεφής. Μας χάρισε το fino απόσταγμα της, κομψό και απαλό, με αρώματα από λουκούμι τριαντάφυλλο και νότες εσπεριδοειδών. Παράγεται με τη μέθοδο της ασυνεχούς απόσταξης σε χάλκινο κλασματικό άμβυκα, στο Ρέθυμνο.

Σερβίρεται ιδανικά στους 12 βαθμούς Κελσίου, αφήνοντας τη για λίγα λεπτά στο ποτήρι να ξεκουραστεί.

**ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ MALVASIA DI CANDIA AROMATICA**

100% Malvasia di Candia Aromatica
Alc. 38%
Διαθέσιμο

Ο ανθικός χαρακτήρας της ποικιλίας αυτής με κυρίαρχο το γιασεμί, συνθέτουν ένα μεθυστικό και φινετσάτο απόσταγμα, με αρωματικό πλούτο και βαθιά γεύση που επιμένει. Ένα αρωματικό μονοποικιλιακό απόσταγμα με την χαρακτηριστική φινέτσα της ποικιλίας.

Σερβίρεται ιδανικά στους 12 βαθμούς Κελσίου, αφήνοντας τη για λίγα λεπτά στο ποτήρι να ξεκουραστεί.

**ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ**

Alc. 40%
Διαθέσιμο

12μνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια πρώτης τοποθέτησης. Αρώματα βουτύρου, βανίλιας και καβουρδισμένων ξηρών καρπών καθώς και αποξηραμένο βερίκοκο με νότες πορτοκαλιού αγκαλιάζουν το απόσταγμα αυτό που εξελίσσεται στο ποτήρι καθώς ξεκουράζεται, προσφέροντας τη θαλπωρή μιας μακράς επίγευσης.

Σερβίρεται ιδανικά στους 15 βαθμούς Κελσίου.

**VS AGED MALVASIA DI CANDIA AROMATICA**

100% Malvasia di Candia Aromatica
Alc. 45%
Διαθέσιμο

Ανθικότητα και το χαρακτηριστικό άρωμα γιασεμιού σε αρμονία με τη βανίλια, μαύρη σοκολάτα και νότες καφέ που προσδίδει το βαρέλι.

Δύο χρόνια παλαίωσης σε δρύινα γαλλικά βαρέλια πρώτης τοποθέτησης.



ΟΥΖΟ

Alc. 42%

Διαθέσιμο

Το Ούζο 35N, 100% απόσταξης, παράγεται στο Ρέθυμνο και είναι ελαφρύ, ευκολόπιστο και βελούδινο. Ταιριάζει τέλεια με μεζέ, ψάρια και θαλασσινά, διατηρώντας μέσα του το Ελληνικό καλοκαίρι!

Το ούζο 35N ανήκει στην Κρητική οικογένεια των αποσταγμάτων 35N από τους δημιουργούς της τσικουδιάς της, που οι Κρητικοί γνωρίζουν κι εκτιμούν για την ποιότητά της.



TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM