



TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

Greek exclusivities

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



MOSCHOPOLIS
WINERY^u



NAVITAS
WINERY



KTIMA EVINOS
SPATA since 1888



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.

ΚΤΗΜΑ ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ



AVDIROS ΛΕΥΚΟΣ

50% Chardonnay, 50% Παμίδι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 12.5%

Καθαρό λεμονί χρώμα με εκφραστικά αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων πλαισιωμένα από εξωτικά φρούτα όπως ανανάς και μάνγκο. Σώμα μέτριο σε όγκο και απολαυστική φρουτώδη επίγευση.

Αμπελώνες στα Άβδηρα.

Ζύμωση και παραμονή σε ανοξειδωτή δεξαμενή με οινολάσπες.



ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 13.5%

Στη μύτη είναι φανερά τα εσπεριδοειδή με βοτανικές και φυτικές νότες. Ξηρό, με υψηλή οξύτητα, σώμα μέσου βάρους και μακράς διάρκειας επίγευση.

Αμπελώνες στη θέση Χοιρόδασος, στα Άβδηρα.

Αμμοαργιλώδες επικλινές έδαφος.

Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή.

Ορίμηση σε ανοξειδωτή δεξαμενή για 4 μήνες με τις οινολάσπες του και batonnage.



MALAGOUZIA

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

Λευκοκίτρινο χρώμα, με έντονα αρώματα λευκών ανθών και τροπικών φρούτων. Απαλό και φρουτώδες, μέτριας οξύτητας με πολυπλοκότητα και ευχάριστο τελείωμα.

Αμπελώνες σε επιλεγμένη περιοχή της Θράκης

Προζυμωτική κρυσεκύλιση για τουλάχιστον 10 ώρες σε ελεγχόμενη χαμηλή θερμοκρασία. Παραμονή με τις φίνες οινολάσπες σε ανοξειδωτή δεξαμενή για 3 μήνες.



CHARDONNAY

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

Υπέροχη μύτη με έντονα αρώματα ανανά, αχλαδιού και πράσινου μήλου. Στο στόμα λιπαρό, ισορροπημένο με μακρά επίγευση.

Αμπελώνες στα Άβδηρα, από το αμπελοτόπι Ασπρόλοφος. Μετά την ζύμωση σε ελεγχόμενες συνθήκες παραμένει με τις φίνες οινολάσπες για έξι μήνες.



LAGARA ΛΕΥΚΟΣ

70% Sauvignon Blanc, 30% Δαμιάτης
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 13.5 %

Καθαρό χρυσαφί χρώμα με εκρηκτικά αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών. Δροσιστική οξύτητα, και αίσθηση πλούσιου σώματος χάρη στο απαλό άγγιγμα δρυός.

Αμπελώνες στα Άβδηρα, από τα αμπελοτόπια Ξανθοτούμπα και Βελώνη. Μετά την ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή, ωριμάζει επί 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια (το 20% νέα και τα υπόλοιπα 2ης και 3ης χρήσης) για τέσσερις έως έξι μήνες με τις οινολάσπες.



AVDIROS ROSE

70% Παμίδι, 30% Syrah
Ροζέ | Ήσυχος | Ημίξηρος
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 12%

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

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



PAMIDI ROSE

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

Φωτεινό, διαυγές σομόν χρώμα με έντονο μπουκέτο γεμάτο φράουλα και κεράσι. Μέτρια οξύτητα με καλή δομή.

Αμπελώνες στις περιοχές Ξανθοτούμπα και Βελώνη. Ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή και παραμονή για 2 μήνες.



AVDIROS ERYTHROS

50% Λημνιό, 30% Syrah, 20% Παμίδι
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 13.5%

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. Μηλογαλακτική ζύμωση και παραμονή σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 300 λίτρων (30% νέα) για 12 μήνες. Οι ποικιλίες οινοποιούνται ξεχωριστά και ενώνονται πριν εμφιαλωθούν.



LIMNIO

100% Λημνιό
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 13.5%

Βαθύ ρουμπινί με αρώματα από κεράσι και βατόμουρο σε συνδυασμό με βανίλια και πικάντικα μπαχαρικά. Πλούσια οξύτητα, καλοδοσμεμένες 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 και ωρίμαση για 10-12 μήνες σε βαρέλια αμερικανικής και γαλλικής δρυός (40% νέα) συμπεριλαμβανομένης και της μηλογαλακτικής ζύμωσης.



MAVROUDI

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

Μέτριο, φωτεινό πορφυρό χρώμα. Πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων με κόκκινα κεράσια, βύσσινο, ρόδι και γλυκά μπαχαρικά. Βελούδινη υφή, φρουτώδες στόμα και μεστές τανίνες. Μακρά επίγευση.

Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή και ωρίμαση για 12 μήνες σε γαλλική δρυ 225 και 300 λίτρων (40% νέα) με μηλογαλακτική ζύμωση.



LAGARA EPYΘPOΣ

50% Merlot, 30% Syrah, 20% Παμίδι
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 14.5%

Καθαρό, βαθύ πορφυρό. Έντονη αρωματική σύνθεση με έντονα κόκκινα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα καλοδοσμεμένες τανίνες, πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση.

Αμπελώνας στην θέση Βελώνη στα Άβδηρα. Μακρά εγχύλιση (Merlot & Syrah) και παραμονή για 18 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 225 & 300 λίτρων (40% νέα) μαζί με μηλογαλακτική ζύμωση. Το Παμίδι που έχει οινοποιηθεί σε ανοξειδωτή δεξαμενή, προστίθεται πριν την εμφιάλωση. Αφιλτράριστο. Παραμονή στο κελάρι για ενάμιση χρόνο πριν βγει στην αγορά.



NICO SELECTIONS EPYΘPOΣ

100% Merlot
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Άβδηρα
Alc. 14.5 %

Βαθύ ρουμπινί με γκρενά ανταύγειες. Στην μύτη, έντονα αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων του δάσους όπως, αγριοκέρασο, βύσσινο και δαμάσκηνο. Γλυκά μπαχαρικά, καπνός και σοκολάτα. Στο στόμα, πληθωρικό με βελούδινες τανίνες.

Από τον πρώτο αμπελώνα που φύτεψε ο παραγωγός, με ρίζες 24 ετών. Διατίθεται μόνο σε ειδικές περιοδικές εμφανιώσεις επιλεγμένων σοδειών, περιορισμένης παραγωγής. Μηλογαλακτική ζύμωση και παλαίωση για 24 μήνες σε δρύινα βαρέλια (50% νέα). Στη συνέχεια μεταφέρεται σε παλαιότερα βαρέλια για άλλους 12 μήνες.

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

55% Sauvignon Blanc, 35% Ασύρτικο, 10% Chardonnay
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Δράμα
Alc. 13.5%

Κρυστάλλινο λευκό χρώμα. Στην μύτη αρωματική ένταση και πολυπλοκότητα με έντονα αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών. Στόμα φρουτώδες, κρεμώδες με κοφτερή επίγευση και τραγανή οξύτητα.

Κλασσική λευκή οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.



ΚΛΕΙΔΙ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

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

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.

Κλασσική λευκή οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Παραμονή με λεπτές οινολάσπες για 4 μήνες.



ΛΑΓΟΤΟΠΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

70% Ασύρτικο, 30% Gewurztraminer
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Δράμα
Alc. 13.5%

Νεύρο και πληθωρικότητα με απίστευτη φινέτσα κι ενέργεια. Αρώματα τροπικών φρούτων, τριαντάφυλλο, μπαχάρια, εσπεριδοειδή και έντονη ορυκτότητα. Στο στόμα μεταξένια υφή, πολυπλοκότητα, απολαυστική οξύτητα και κομψή επίγευση.

Ένας αμπελώνας 3,8 στρεμμάτων στα Κύργια Δράμας με μέση ηλικία τα 16 έτη. Οι δυο ποικιλίες τρυγούνται την ίδια ημέρα και συνοινοποιούνται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Στην συνέχεια το κρασί παραμένει σε δρύινα βαρέλια με ανάδευση των οινολασπών για 6 μήνες.



CHARDONNAY SINGLE VINEYARD PALIOS MYLOS

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

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, Κύρια Δράμας, 4 στρέμματα, ηλικίας 26 ετών. Βαρέλι: αλκοολική ζύμωση και ωρίμαση για 6 μήνες.



QUEEN ROSÉ DEMI-SEC

85% Syrah, 10% Gewurztraminer, 5% Merlot
Ροζέ | Ήσυχος | Ημίξηρος
Π.Γ.Ε. Δράμα
Alc. 13.5%

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



ΠΥΛΗ ΕΡΥΘΡΟΣ

50% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 20% Merlot, 10% Cabernet Franc
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Δράμα
Alc. 14.5%

Λαμπερό ρουμπινί, με αρωματική πολυπλοκότητα και ζωντανό μπουκέτο μικρών κόκκινων φρούτων, μαύρης σταφίδας, δάφνης και μπαχαρικών. Κομψό στόμα με γοητευτικές τανίνες και παρατεταμένη επίγευση ζουμερού βατόμουρου.

Αποβοστρύχωση χωρίς σύνθλιψη, προζυμωτική εκχύλιση της κάθε ποικιλίας ξεχωριστά, κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας και στην συνέχεια ωρίμανση σε μικρά, δρύινα, γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες.



MAYPOTRAGANO SINGLE VINEYARD LAGOTOIOS

100% Μαυροτράγανο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14.5%

Συμπυκνωμένο λαμπερό ρουμπινί χρώμα. Έντονη μύτη με ζωντανή παρουσία μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους, νότες καφέ και καπνού με πικάντικα στοιχεία. Πλούσιο στόμα, ισορροπημένο με γοητευτικές τανίνες και μακρά επίγευση,

Αμπελοτόπι Κύρια Δράμας, 8 στρεμμάτων, ηλικίας 10 ετών. Αποβοστρύχωση χωρίς σύνθλιψη, προζυμωτική εκχύλιση εν ψυχρώ διαρκείας 10 ημερών, κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας και στην συνέχεια ωρίμανση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια για 18-22 μήνες.



THE LAST BARON

Cabernet Franc
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13.5%

Συμπυκνωμένο λαμπερό ρουμπινί χρώμα. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και νότες καφέ και καπνού. Έντονος γευστικός πλούτος και ευχάριστη μακρά επίγευση.

Αμπελοτόπι Κύρια Δράμας, 4 στρεμμάτων, μέσης ηλικίας 10 ετών. Αποβοστρύχωση χωρίς σύνθλιψη, προζυμωτική εκχύλιση εν ψυχρώ διαρκείας 10 ημερών, κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας και στην συνέχεια ωρίμανση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες.

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 Vioigner, 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

60% Ασύρτικο, 20% Ξινόμαυρο, 20% Μαλαγουζιά | **BIO**
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος **Χαμηλής παρέμβασης**
Alc. 12.5%

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.



MOSCHOPOLIS 6

90% Ασύρτικο, 10% Ξινόμαυρο | **BIO**
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος **Χαμηλής παρέμβασης**
Alc. 13.5%

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 ασβεστολιθικά 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.



MOSCHOPOLIS 8

80% Ξινόμαυρο, 20% Syrah
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12.5%

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 κρασιού για 8 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Στο στόμα είναι στρογγυλό, με βελούδινη αίσθηση ως αποτέλεσμα της παραμονής στο βαρέλι 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 τανινικές 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 ΕΠΥΘΟΣ

30% Μαυροτράγανο, 30% Ξινόμαυρο, 40% Syrah
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 13.5%

Μύτη υψηλής αρωματικής έντασης, με αρώματα βύσσινου, μαρμελάδας κεράσι, μούρου, δαμάσκηνου και βουτύρου, ενώ στο βάθος διακρίνονται καπνιστή πάπρικα και νωπό χύμα 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 χύματος 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.



ΑΙΟΡΑ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ CONTACT AMPHORA

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

Έχει γλυκό μεσογειακό αρωματικό χαρακτήρα με μαρμελάδα βύσσινου και μαύρα μούρα, αποξηραμένα φρούτα και βιολέτες, αλλά και βότανα όπως θυμάρι και δεντρολίβανο, ενώ νότες φρέσκου βρεγμένου χύματος 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, βύσσινα, αποξηραμένα μαύρα φρούτα, ώριμο φραγκοστάφυλο με μαύρο πιπέρι να γεμίζει τον ουρανίσκο.

Ήπιας 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 ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ CONTACT AMPHORA

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

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 χύματος 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.

Ήπιας 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.



MOSCHOPOLIS 18

Μαυροτράγανο-Syrah
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 15%

Στη μύτη, έντονα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, κυρίως μικρών μούρων, βύσσινου 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**

Pinot Noir

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Ποικιλιακός Οίνος

Alc. 14.5%

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 παλαίωσή 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 παλαίωση.

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.

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..



ΑΤΜΑ ΛΕΥΚΟΣ

80% Ξινόμαυρο, 20% Μαλαγουζιά
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12%

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

45% Ασύρτικο, 40% Μαλαγουζιά, 10% Βιδιανό, 5% Αηδάνι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 13.5%

Απαλό χρυσαφί με εντυπωσιακά αρώματα αποξηραμένου ροδάκινου, βερίκοκου, μελιού, βανίλιας και κηρύθρας. Λευκά άνθη, τροπικά φρούτα, μάνγκο, ανανάς και ορυκτότητα. Μέτριου όγκου στόμα, δροσιστική οξύτητα, λιπαρότητα και μακράς διάρκειας επίγευση.

Το χαρμάνι αποτελείται από 45% Ασύρτικο, 40% Μαλαγουζιά, 10% Βιδιανό, 5% Αηδάνι που καλλιεργούνται σε πιστοποιημένους βιολογικούς αμπελώνες στο χωριό Φυτεία, στις πλαγιές του όρους Βερμίου. Η Μαλαγουζιά, το Βιδιανό και το Αηδάνι, οινοποιούνται με τις φλούδες τους μέσα σε αμφορείς και αφού αυτές αφαιρεθούν, παραμένουν σε επαφή με τις φίνες οινολάσπες για 10 μήνες. Ολόκληρα τα τσαμπία του Ασύρτικου πιέζονται ελαφρώς, αλλά για αρκετό χρονικό διάστημα και ζυμώνουν σε ξύλινα βαρέλια, όπου και παραμένουν 1 ολόκληρο χρόνο. Το κρασί εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ BLANC DE XINOMAVRO ROSÉ CUVÉE R

85% Ξινόμαυρο / 15% Μαλαγουζιά
Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Μακεδονία
Alc. 13.5%

Στο ποτήρι είναι βαθύ λεμονί με ροζ ανταύγειες. Πλούσια αρώματα μαρμελάδας φράουλα, ροδάκινου και κυδωνιού. Κερύθρα και βανίλια είναι αισθητά και πλαισιώνονται από καραμέλα και ζύμη μπριος. Το στόμα είναι γεμάτου όγκου, με τραγανή οξύτητα και ελαφρώς λιπαρή υφή. Κομπόστα ροδάκινο, καραμέλα, λευκόσαρκο ροδάκινο και λιαστή τομάτα, σε έναν πολύ ιδιαίτερο και ελαφρώς πικάντικο συνδυασμό, που πλημμυρίζει τον ουρανίσκο και έχει μεγάλη διάρκεια.

Βιολογικά πιστοποιημένοι αμπελώνες στα 500 μέτρα υψόμετρο. Ένα μέρος Ξινόμαυρου που προοριζόταν για το Rose de Xinomavro παρέμεινε για 6 ολόκληρα χρόνια σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες του. Στη συνέχεια 1.5 τόνος από αυτό αφαιρέθηκε και τη θέση του πήραν ολόκληρα τσαμπία Μαλαγουζιάς, ενώ το υπόλοιπο μεταφέρθηκε σε δρύινα βαρέλια. Η ζύμωση της Μαλαγουζιάς με το ροζέ κρασί που είχε ήδη παραχθεί, διήρκεσε συνολικά 3 χρόνια μέσα σε ανοξείδωτες δεξαμενές και μετά την ολοκλήρωσή της παρέμεινε για ακόμα 2 χρόνια σε επαφή με τις οινολάσπες. Αφού εμφιαλώθηκε, πέρασε άλλα 2 χρόνια μέσα στη φιάλη.



ΑΤΜΑ ΡΟΖΕ

Ξινόμαυρο / Σταυρωτό
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12.5%

Ενα ροζέ με νεύρο και φρούτο, δροσιστικό και ευχάριστο. Πλούσια αρώματα από κεράσι, βατόμουρο, φρέσκες φράουλες, πλαισιώνονται από ανθικές νύξεις.



ROSÉ DE XINOMAVRO

100% Ξινόμαυρο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Μακεδονία
Alc. 12.5%

Λαμπερό πορτοκαλί, με σομόν και κεχριμπαρένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη, πολύπλοκη, με αρώματα κερασιού, κράνου, ώριμου ροδάκινου, λωτού, ζαχαρωμένης φλούδας πορτοκαλιού, γλυκού κυδώνι και γλυκού του κουταλιού ντοματάκι. Καραμέλα, τζίντζερ, κανέλα, μοσχοκάρυδο, βανίλια, λεβάντα και μαντζουράνα συμπληρώνουν το σύνολο. Συμπύκνωση, μέτριο (+) σώμα, δροσιστική οξύτητα και διακριτική ταννική υπόσταση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται γύρω από το χωριό της Φυτειάς, σε υψόμετρο 450-650μ. Βιολογικά καλλιεργημένοι, άνυδροι και νεαροί σε ηλικία.

Εδάφη: Ελαφριά σύστασης, πετρώδη, με βάση το σχιστόλιθο και τον γρανίτη.

Τα σταφύλια αποβαστρώνονται, ζυμώνουν με γηγενείς ζύμες και εικχυλίζονται για 8-10 ώρες.

Βαρέλι: 5 μήνες σε 5ης χρήσης γαλλικά δρύινα βαρέλια των 500Lt.



ΑΤΜΑ ΕΡΥΘΡΟΣ

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

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 ανοξείδωτες δεξαμενές. Η Μανδηλαριά οινοποιείται στη Σαντορίνη ενώ το blend γίνεται στη Νάουσα.



ALTA NAOUSSA

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός | **BIO**
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 12.5%

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 ζωηρό και φρουτώδες, με ευγενικές τανίνες, μέτριο σώμα και ευχάριστη επίγευση.

Οι αμπελώνες βρίσκονται γύρω από το χωριό της Φυτειάς, σε υψόμετρο 450-650 μ. Είναι πιστοποιημένοι βιολογικοί, άνδρες και 26 ετών σε ηλικία. Εδάφη ελαφριάς σύστασης, πετρώδη, με βάση τον σχιστόλιθο και τον γρανίτη. Εκχύλιση για 18 ημέρες με 20% ολόκληρα τσαμπιά. Ζύμωση με γηγενείς ζύμες για 1 έως 3 μήνες. Βαρέλι: 8 μήνες σε γαλλικές δρύινες δεξαμενές.



XINOMAVRO NATURE

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

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

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 13.5%

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% βρίσκεται γύρω από το χωριό του Τριλόφου σε υψόμετρο 150-250μ. Το υπόλοιπο 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. Ζύμωση με γηγενείς ζύμες για 2-3 μήνες. Βαρέλι: Δρύινα γαλλικά βαρέλια 500lt, 2ης - 3ης χρήσης για 18 μήνες.



ΑΥΤΟΡΙΖΟ ΝΑΟΥΣΑ

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νάουσα

Μέτριο ρουμπινί. Κόκκινα φρούτα κυριαρχούν στην πολυσύνθετη μύτη με λουλούδια, φράουλες, κράνα, βύσσινα, τοματίνια, κεράσια και φραμπούζα 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.



ΚΑΙΑΦΑΣ

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

Βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες. Μύτη έντονη και πολύπλοκη, με φράουλα, βύσσινο, φραμπούαζ 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 “Καϊάφας” 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.



ΒΡΑΝΑ ΠΕΤΡΑ

100% Ξινόμαυρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νάουσα
Alc. 13.5%

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Φράουλα, κέρασι, φραμπούαζ, 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**

50% Ξινόμαυρο / 35% Κρασάτο / 15% Σταυρωτό | **BIO**
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Ραψάνη
Alc. 13%

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.

Ηλικία αμπελώνων από 15 μέχρι 50 ετών. Τα αμπέλια δεν ποτίζονται και τα παλαιότερα έχουν κυπελλοειδή διαμόρφωση. Ο συνδυασμός των παραπάνω εξασφαλίζει την υψηλή συμπύκνωση και έκφραση φρούτου, ή αλλιώς την καλύτερη βάση για τη δημιουργία ενός πραγματικά μεγάλου κρασιού. Ο τρύγος έγινε τον πρώτο δεκαήμερο του Οκτώβρη, όταν τα σταφύλια είχαν ωριμάσει τέλεια. Ο πολύτιμος σταφυλοχυμός, με αναλογία 50% Ξινόμαυρο, 35% Κρασάτο και 15% Σταυρωτό, αφέθηκε να ζυμώσει αρχικά σε ανοξειδωτες δεξαμενές και έπειτα σε μεγάλα δρύινα βαρέλια, όπου και παρέμεινε για περίπου 14 μήνες.



Το οινοποιείο ArktoS Elevation Vineyards βρίσκεται στην καρδιά του Αμύνταιου σε ένα εκπληκτικό υψόμετρο 700 μέτρων. Ο Αρτέμης εμπνευσμένος από το ορεινό ανάγλυφο της περιοχής, επενδύει σε ιδιόκτητους αμπελώνες με κυρίαρχο όραμα την ανάδειξη δυο διάσημων ελληνικών ποικιλιών. Με βαθιά εξειδίκευση στην ποικιλία Ασύρτικο, καλλιεργεί αυτήν την ευέλικτη ποικιλία παράλληλα με το Ξινόμαυρο, την εμβληματική ποικιλία της περιοχής. Αποτυπώνοντας έμπρακτα το πάθος του και σεβόμενος την επιβλητική φύση, δημιουργεί κρασιά που εκφράζουν άριστα τον υψηλό χαρακτήρα των υψομετρικών αμπελώνων του Αμύνταιου, σε συνδυασμό με τις εντυπωσιακές λίμνες που περιβάλλουν το ευρύτερο τοπίο.



ARKTOS ELEVATION VINEYARDS



ARKTOS SAUVIGNON BLANC

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

Αρώματα λεμονιού, γκρέιπφρουτ και άγουρων τροπικών φρούτων. Νότες πυρηνόκαρπων με ελαφριά νύξη εσπεριδοειδών. Δροσερό στόμα με φρεσκάδα, ισορροπημένη οξύτητα και μήκος.

Sauvignon Blanc 100% από αμπέλια των περιοχών Ξινό Νερό και Άγιος Παντελεήμονας με υψόμετρο 650 μέτρα.

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες με τη ζύμωση να λαμβάνει μέρος σε ανοξείδωτη δεξαμενή.

Το κρασί ωριμάζει με τις οινολάσπες για συνολικά 5 μήνες.



ARKTOS PNOÉ

80% Ασύτικο, 10% Ξινόμαυρο, 10% Sauvignon Blanc
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε Φλώρινα
Alc. 13,1%

Αρώματα εσπεριδοειδών με κυρίαρχο το μοσχολέμονο. Νότες ανθικές (βιολέτα) και κόκκινων φρούτων που προέρχονται από το Ξινόμαυρο. Ευγενικό και έντονα αρωματικό στο στόμα, με ισορροπημένη οξύτητα και κομψή επίγευση.

Ασύτικο 80% από αμπελώνες μας της περιοχής Ξινό Νερό με συνδυασμό το Ξινόμαυρο και το Sauvignon Blanc από την περιοχή του Αγίου Παντελεήμονα. Η ζύμωση λαμβάνει μέρος σε ξεχωριστές δεξαμενές για την κάθε ποικιλία. Έπειτα από ωρίμαση με τις οινολάσπες για συνολικά 5 μήνες δημιουργείται το τελικό χαρμάνι.



ARKTOS ASSYRTIKO

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

Εκφραστική μύτη με έντονα αρώματα από λεμόνι, lime, έλαια εσπεριδοειδών, λευκό ροδάκινο, γκρέιπφρουτ, πράσινο μήλο και άνθη λεμονιάς που παλαιώνονται από μια διακριτική ορυκτότητα και νότες φρυγανισμένου ψωμιού. Μέτριο σώμα, με κοφτερή οξύτητα που δίνει ζωντάνια και νεύρο.

Από αμπέλια των περιοχών Ξινό Νερό και Άγιος Παντελεήμονας στα 650-700 μέτρα.

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες με τη ζύμωση να λαμβάνει μέρος σε ανοξείδωτη δεξαμενή.

Το κρασί ωριμάζει με τις οινολάσπες για συνολικά 7 μήνες ενώ ένα ποσοστό του ωριμάζει σε βαρέλι.



ARKTOS FUMÉ BLANC

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

Λαμπερό λεμονί χρώμα με διακριτικά αρώματα πράσινου μήλου, λευκού νεκταρινιού, lime, λεμονιού, πιπεριάς και άγουρου ανανά. Νύξεις ξηρών καρπών, κέδρου και φρυγανιάς συμπληρώνουν το φινό μπουκέτο. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα και ζωηρή, λεμονάτη οξύτητα. Ζουμερά εσπεριδοειδή και άγουρα τροπικά φρούτα μπλέκονται με νότες λεμονανθών και γρασιδιού. Πικάντικο τελείωμα που διαρκεί.

Sauvignon Blanc 100% από αμπελία των περιοχών Ξινό Νερό και Άγιος Παντελεήμονας με υψόμετρο 700 μέτρα.

Λευκή οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες με τη ζύμωση να λαμβάνει μέρος σε ανοξείδωτη δεξαμενή.

Το κρασί ωριμάζει με τις οινολάσπες για συνολικά 7 μήνες ενώ παλαιώνει επί 4 μήνες σε δρύινα βαρέλια.



ARKTOS XINOMAVRO ROSÉ

100% Ξινόμαυρο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Αμύνταιο
Alc. 12,1%

Φρουτώδης μύτη με αρώματα κόκκινων φρούτων - κυρίως φράουλα και κεράσι. Βοτανικές νύξεις ευκαλύπτου και πικάντικες νότες λευκού πιπεριού. Φινετσάτο στόμα με τραγανή οξύτητα και αρωματική επίγευση.

Ξινόμαυρο 100% από υψομετρικούς αμπελώνες της περιοχής Ξινό Νερό και Άγιος Παντελεήμονας.

Σύντομη προζυμωτική κρυοεκχύλιση, και στη συνέχεια λευκή οινοποίηση. Ωρίμαση με τις οινολάσπες σε ανοξείδωτη δεξαμενή για 5 μήνες.



Το οινοποιείο Glinavos έχει τις ρίζες του στην ζώνη ΠΟΠ της Ζίτσας. Μοναδικό στη ζώνη αυτή, δημιουργήθηκε το 1978 από τον Λευτέρη Γκλίναβο ο οποίος έδωσε πνοή στα αμπελοτόπια της πατρογονικής γης και δημιούργησε ιστορικές ετικέτες όπως η Primus Zitsa που αναβίωσαν την αυτόχθονη λευκή ποικιλία Ντεμπίνα.

Επειδή “τα πάντα ρει”, μετά από 47 χρόνια παραγωγής με την υπογραφή του κ. Γκλίναβου το κτήμα πέρασε στα ανυπόμονα, χαρισματικά χέρια του Απόστολου Θυμίουπουλου. Πράγματι, ο τελευταίος είχε το όραμα εδώ και καιρό να δραστηριοποιηθεί πέρα από τις “ερυθρές” ζώνες της Νάουσας και της Ραψάνης. Όταν λοιπόν η αναζήτησή του τον έφερε στα ορεινά αμπελοτόπια της Ζίτσας η επαφή του με τον τόπο ήταν ο καταλύτης για να γίνει η συμφωνία και να γίνει ο νέος ιδιοκτήτης του κτήματος.

Από σεβασμό στα χρόνια λειτουργίας και την ιστορία του κτήματος, ο Απόστολος κράτησε το όνομα Glinavos και όλα τα κρασιά, νέα κρασιά και ανανεωμένα, θα κυκλοφορούν στην αγορά υπό το λογότυπο Glinavos.

Οι πρώτες νέες ετικέτες είναι πραγματικά πολλά υποσχόμενες για το μέλλον αυτού του ιστορικού οινοποιείου.



GLINAVOS



POEME DE NATURE

75% Ντεμπίνα, 25% Ξινόμαυρο
Λευκός | Ημιαφρώδης | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12.5%

Λεμονί με πράσινες και γκρι ανταύγειες, λεπτή και φινετσάτη φυσαλίδα. Αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού, λευκών ανθέων και εσπεριδοειδών, με έντονη ορυκτότητα που αναδεικνύει το ασβεστολιθικό *terroir*. Στο στόμα δροσερό, με ισορροπημένη οξύτητα, βελούδινη φυσαλίδα, αρωματική πολυπλοκότητα και κομψό, μακρύ τελείωμα.

Αμπελώνας: Επιλεγμένοι αμπελώνες στη Ζίτσα (Ντεμπίνα) και το Αμύνταιο (Ξινόμαυρο) καλλιεργημένοι με βιολογικές πρακτικές. Υψόμετρο 500-700μ (Ζίτσα) και 600μ (Αμύνταιο).

Έδαφος: Ασβεστοαργιλώδες με καλή αποστράγγιση (Ζίτσα).

Αμμώδες - αμμοπηλώδες στο Αμύνταιο.

Αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία για τον οίνο βάσης. Δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστες δεξαμενές (μέθοδος *Charmat*) διάρκειας περίπου 1 μήνα, με παραμονή στις δευτερογενείς οινολάσπες για 3 μήνες πριν την εμφιάλωση.



POEME DE NATURE ROSÉ

75% Ξινόμαυρο, 25% Ντεμπίνα
Ροζέ | Ημιαφρώδης | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12.5%

Απαλό ροζ χρώμα με αρώματα φράουλας, σμέουρου και *pink grapefruit*, πλαισιωμένα από διακριτικές ανθικές νότες. Στο στόμα εμφανίζει διαπεραστική οξύτητα και ευγενή αφρισμό, με νότες εσπεριδοειδών και έντονη ασβεστολιθική ορυκτότητα που εκφράζει το *terroir*. Μακρά, δροσερή και κομψή ισορροπημένη επίγευση, αναδεικνύοντας πολυπλοκότητα και φινέτσα.

Αμπελώνας: Επιλεγμένοι αμπελώνες στη Ζίτσα (Ντεμπίνα) και το Αμύνταιο (Ξινόμαυρο) καλλιεργημένοι με βιολογικές πρακτικές. Υψόμετρο 500-700μ (Ζίτσα) και 600μ (Αμύνταιο).

Έδαφος: Ασβεστοαργιλώδες με καλή αποστράγγιση (Ζίτσα).

Αμμώδες - αμμοπηλώδες στο Αμύνταιο.

Παραμονή του χυμού με τα στέμφυλα για 4 ώρες. Αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία για τον οίνο βάσης. Δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστες δεξαμενές (μέθοδος *Charmat*) διάρκειας περίπου 1 μήνα, με παραμονή στις δευτερογενείς οινολάσπες για 3 μήνες πριν την εμφιάλωση.



FINE DEBINA 2024

100% Ντεμπίνα
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Ζίτσα
Alc. 12%

Χρώμα λεμονί, με αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού και βοτανικές νότες. Στο στόμα εμφανίζει κρυστάλλινη οξύτητα, πλούσια ορυκτότητα από κιμωλία και λευκή πέτρα, μακρά, δροσερή και κομψή επίγευση, αναδεικνύοντας πολυπλοκότητα και φινέτσα.

Αμπελώνας: Επιλεγμένοι αμπελώνες στη Ζίτσα καλλιεργημένοι με βιολογικές πρακτικές. Υψόμετρο 500-700μ.

Έδαφος: Ασβεστοαργιλώδες με καλή αποστράγγιση.

Ολιγόωρη παραμονή με τα στέμφυλα σε χαμηλές θερμοκρασίες, παραλαβή με ελεύθερη ροή και στατική απολάσπωση. Αυθόρμητη αλκοολική ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία, με παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για 10 μήνες. Ωρίμαση στη φιάλη για 2 μήνες.

Navitas σημαίνει ενέργεια, γέννηση, δημιουργία και ζήλο. Το νέο εγχείρημα της Μαρίας Δημητριάδη ήρθε για να προσφέρει ποιότητα, όραμα και ουσία με κρασιά από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας και αναδεικνύουν το *terroir* του Ολύμπου. Το όνομα ήρθε και έδεσε τόσο με την ενέργεια του Ολύμπου που δεσπάζει 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, όλες καλλιεργημένες 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, η προσθήκη νέων ποικιλιών και η ενίσχυση των υπαρχουσών. Κοντά στον αμπελώνα βρίσκεται το οινοποιείο, σε ένα κτίριο λιτό και λειτουργικό. Παράλληλα με τις κλασικές ανοξειδωτες δεξαμενές και τα βαρέλια από γαλλική δρυ, χρησιμοποιούνται πήλινι 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



52 PEAKS CHARDONNAY

100% Chardonnay | **BIO / VEGAN**

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Μακεδονία

Alc 13%

Λαμπερό λεμονί χρώμα. Ντελικάτη μύτη με αχλάδι, ροδάκινο και διακριτικές νότες βανίλιας και φουντουκιού. Στόμα με τυπική λιπαρότητα και τροπικές νύξεις μάνγκο και νεκταρινιού. Κρεμώδης υφή σε ισορροπία με την οξύτητα. Μακρά, πολύπλοκη επίγευση.

Έδαφος πετρώδες πλούσιο σε οργανική ουσία, στα 100 μέτρα υψόμετρο. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές, το 1/3 μεταφέρεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 350λτ, το 1/3 σε τσιμεντένιες τουλίπες και το 1/3 παραμένει σε ίποχ. Οι τρεις ποσότητες μένους με τις οινολάσπες για 6 μήνες και μετά ενώνονται.



TERRE DE ZEUS ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο | **BIO / VEGAN**

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πιερία

Alc 13.5%

Απαλό πράσινο-λεμονί χρώμα. Μέτρια αρωματική ένταση στη μύτη με λεμονανθό, τσάι, *brûlée*, αλλά και νότες τσακμακόπετρας και βοτανικότητας. Βοτανικότητα και στο στόμα μαζί με μέντα, γκρέιπφρουτ και ντελικάτη ορυκτότητα. Καλοδομημένο σώμα με οξύτητα που δίνει νεύρο εξισορροπώντας την λιπαρότητα. Επίγευση διαρκείας με ελαφρά αλμυρό τελείωμα.

Έδαφος πετρώδες πλούσιο σε οργανική ουσία, στα 100 μέτρα υψόμετρο. Τα 2/3 της ποσότητας οδηγούνται στο πιεστήριο με ολόκληρο το τσαμπί. Η ζύμωση γίνεται με γηγενείς ζύμες ενώ παραμένει για 6 μήνες με τις φίνες οινολάσπες και *batonnage* σε πήλινο αμφορέα και ανοξειδωτη δεξαμενή.



TERRE DE ZEUS MALAGOUZIA

100% Μαλαγουζιά | **BIO / VEGAN**

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πιερία

Alc 12.5%

Εκφραστική και ισορροπημένη, τυπική έκφραση της ποικιλίας με φρουτώδη χαρακτήρα και ντελικάτη δομή. Λευκά πυρηνόκαρπα φρούτα και νότες εσπεριδοειδών στη μύτη, στόμα φρέσκο και ζουμερό με άριστα ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση δροσιστική με νότες μοσχολέμονου και λεμονανθών.

Έδαφος πετρώδες πλούσιο σε οργανική ουσία, στα 100 μ. υψόμετρο. Μακρά προζυμωτική εκχύλιση 24 ωρών. Κλασική λευκή οινοποίηση, παραμονή με οινολάσπες για 3 μήνες σε ανοξειδωτη δεξαμενή.



MOUNTCLOUD GRENACHE ROUGE

100% Grenache Rouge | **BIO / VEGAN**

Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πιερία

Alc 12.7%

Απαλό σαυμον χρώμα. Μύτη με ζωηρές, φρέσκιες νότες pink grapefruit, κερασιού και σμέουρου. Στο στόμα χυμώδες με απολαυστική τραγανή οξύτητα και νότες σμέουρου και λευκού κερασιού. Επίγευση μακρά και δροσιστική.

Έδαφος πετρώδες πλούσιο σε οργανική ουσία, στα 100 μέτρα υψόμετρο. Προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 10οC. Η οινοποίηση γίνεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή ενώ το 15% ζυμώνει με γηγενείς ζύμες.



TERRE DE ZEUS XINOMAVRO

100% Ξινόμαυρο | **BIO / VEGAN**

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πιερία

Alc 13.5%

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

Έδαφος πετρώδες πλούσιο σε οργανική ουσία, στα 100 μέτρα υψόμετρο. Ωριμάζει για 12 μήνες συνδυαστικά σε βαρέλια γαλλικής δρυός 225 λίτρων, 2ης και 3ης χρήσης (2/3 της ποσότητας) και τσιμεντένια δεξαμενή σε σχήμα τουλίπας (1/3). Αφιλτράριστο.



2919M CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon | **BIO / VEGAN**

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πιερία

Alc 14%

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, μπαχάρια και νότες δρυός. Μεγάλη συμπύκνωση, πλούσιες τανίνες. Μακρά επίγευση.

Έδαφος αργιλώδες πλούσιο σε οργανική ουσία, στα 400 μέτρα υψόμετρο. Ωριμάζει για 12 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός 225 λίτρων, 1ης και 2ης χρήσης και πήλινους αμφορείς. 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 μπουτίκ οινοποιείο σε ένα χώρο με πλούσια βλάστηση. Ο Φοίβος είναι ο πρώτος από την οικογένεια που ασχολείται επαγγελματικά με την οινοπαραγωγή.

Στο portfolio του υπάρχουν κατά κύριο λόγο λευκά κρασιά, στα οποία ο ίδιος έχει αδυναμία.

Η flagship ετικέτα του F Assyrtiko-Muscat Foivos Papastratis είναι ένα φρέσκο νεανικό χαρμάνι, αρωματικό και τραγανό. Ακολουθούν η λευκή single vineyard Παραλία με ήπιες πρακτικές οινοποίησης και άλλες δύο ερυθρές ετικέτες, μία από 100% Αγιωργίτικο και μία από 100% Βραδιανό (Φρούριο).

Τέλος, από το 2020 ο Φοίβος έχει διευρύνει τις οινικές του διαδρομές με την ετικέτα ONE OFF: κάθε χρόνο παράγει με τη συνεργασία φιλικού οινοποιείου, σε άλλο τόπο κάθε χρονιά, 1000 αυστηρά φιάλες για μία και μοναδική φορά.



F BY FOIVOS PAPASTRATIS WHITE

60% Ασύρτικο / 40% Μοσχάτο Μικρόρωγο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος

Alc.13%

Λαμπερό λεμονο-πράσινο χρώμα προετοιμάζει για αρώματα εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ και λεμονανθών αλλά και λευκών καλοκαιρινών λουλουδιών. Τραγανό στόμα, δροσερή οξύτητα, γεμάτο σώμα, μακριά απολαυστική επίγευση.

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



ΠΑΡΑΛΙΑ

60% Ασύρτικο / 40% Μοσχάτο Μικρόρωγο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος

Alc. 13.5%

Κίτρινο ζωηρό χρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών, μελιού και ψημένου ψωμιού. Πλούσιο λιπαρό στόμα, με ελαφριά αλατότητα και έντονη οξύτητα. Μακριά επίγευση με έντονη ορυκτότητα.

Ετικέτα από μια ζωγραφιά του Φοίβου στο νηπιαγωγείο. Single vineyard Μοσχάτο και Ασύρτικο. Βιολογικά καλλιεργούμενος αμπελώνας 35 ετών. Πράσιнос τρύγος, αυστηρή επιλογή σταφυλιών. Τα σταφύλια πατιούνται με τα πόδια, δεν χρησιμοποιούμε καθόλου μηχανικά μέσα. Ήπια οινοποίηση, χωρίς οινολογικά πρόσθετα, με ελάχιστο θειώδες. Batonnage και παραμονή με τις οινολάσπες σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 6 μήνες.



F BY FOIVOS PAPASTRATIS RED

Αγιωργίτικο, Μανδηλαριά
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 13%

Ζωντανό ρουμπίνι χρώμα αρώματα κερασιού, φραγκοστάφυλου και νότες βιολέτας, εκφράζουν με τον καλύτερο τρόπο την ποικιλία. Στο στόμα δροσερή οξύτητα με μαλακές τανίνες μέτριο σώμα και μακρά επίγευση.

Νέα ετικέτα!

Τα σταφύλια προέρχονται από την Νεμέα και η οινοποίηση γίνεται σε δεξαμενή. Μόνο 2000 φιάλες.



ΦΡΟΥΡΙΟ

100% Βραδιανό
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 13%

Κόκκινο ζωηρό χρώμα. Διακριτική φρέσκια, αρωματική μύτη όπου κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα κυρίως τα κεράσια και τα ζουμερά δαμάσκηνα με ελαφρύ πολύ γευστικό στόμα, πικάντικη οξύτητα, ένα κόκκινο κρασί πασπαρτού, ιδανικό για το καλοκαίρι.

Νέα ετικέτα!

Τα σταφύλια προέρχονται από βιολογικό αμπελώνα στην Βόρεια Εύβοια και η οινοποίηση γίνεται σε δεξαμενή. 650 φιάλες.



ONE OFF RETSINA

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Μια νεανική, σύγχρονη έκφραση του παραδοσιακού κρασιού. Λαμπερό λεμονί χρώμα με βοτανικά αρώματα αλλά και ορυκτότητα. Στο στόμα ισορροπία με διακριτική λιπαρότητα και οξύτητα. Μακρά επίγευση. Ένα ιδιαίτερο κρασί με την μοναδικότητα του ευβοϊκού ρετσινιού.

Το ρετσίνο είναι αειφόρου καλλιέργειας από την βόρεια Εύβοια, το Ασύρτικο από την Γουμένισσα, ενώ το κρασί ωριμάζει για 3 μήνες σε βαρέλι. Η οινοποίηση είναι σε συνεργασία με την Ελένη Κεχρή.

1000 φιάλες.



«Το μόνο που θέλω είναι να φτιάχνω κρασιά που μιλούν στον ουρανίσκο». 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 Μαλακώντα, 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



ΓΕΦΥΡΑ ΛΕΥΚΟΣ

90% Μαλαγουζιά / 10% Ροδίτης
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Εύβοια
Alc. 13%

Αρώματα φρέσκων εσπεριδοειδών όπως λεμόνι και λάιμ σε συνδιασμό με λευκόσαρκα φρούτα. Στόμα ελαφρύ και δροσιστικό, με μέτριας έντασης οξύτητα με διακριτική ορυκτότητα. Αμπελώνας 11 ετών με ασβεστολιθικά εδάφη στην Εύβοια. Κλασσική λευκή οινοποίηση σε ανοξείδωτη δεξαμενή.



LYKOS ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

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

Φινετσάτη αρωτική σύνθεση με εσπεριδοειδή, ροδάκινο, βερίκοκο και νότες λουλουδιών. Απαλό στο στόμα, με μέτρια + οξύτητα και αρώματα ανανά, ροδάκινου και βερίκοκου. Ισορροπημένο, με καλό όγκο και φρουτώδες, ξηρό τελείωμα.

Αμπελώνας σε υψόμετρο 100μ. 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 γειτνίασή της με τη θάλασσα δίνει μια αύρα Αιγαίου, πραγματικά ξεχωριστή. Κρυοεκχύλιση σε οινοποιητή σε χαμηλή θερμοκρασία. Ελεγχόμενη ζύμωση σε δεξαμενή και batonnage για 3 μήνες.



ΑΓΕΛΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

Στο ποτήρι υπάρχουν διακριτά αρώματα από φρούτα, βότανα και η ορυκτότητα που χαρακτηρίζει την ποικιλία στο terroir της περιοχής. Το batonnage χαρίζει στο στόμα έναν υπέροχο όγκο που ισορροπεί την κοφτερή οξύτητα.

Γραμμικός αμπελώνας 22 ετών στα Βάγια Βοιωτίας. Κατά τα μισά της ζύμωσης, η μισή ποσότητα μεταφέρεται σε Ουγγρικά βαρέλια 1 τόνου, 25 ετών όπου ολοκληρώνεται η ζύμωση και παραμένει για 12 μήνες με τις οινολάσπες και περιοδικό batonnage. Η υπόλοιπη ποσότητα παραμένει με τις οινολάσπες και batonnage σε ανοξείδωτη δεξαμενή για τον ίδιο χρόνο.



ΑΓΓΕΛΗ VIOGNIER

100% Viognier
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
Alc. 12.3%

Κομψή αρωματική σύνθεση με ροδάκινο, γιασεμί και λουκούμι. Βουτυράτη και πλούσια αίσθηση στο στόμα, με μέτρια οξύτητα και στοιχεία από βερίκοκα, λευκά λουλούδια και νότες δρυός.

Αμπελώνας στην Ασωπία Βοιωτίας στα 250 μέτρα υψόμετρο.

Μετά την κρυοεκχύλιση για 8-10 ώρες ακολουθεί η ζύμωση κατά το ήμισυ σε δεξαμενή ενώ η μισή ποσότητα ολοκληρώνει την ζύμωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων και ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση και παραμονή για 6 μήνες με τις οινολάσπες και περιοδικό batonnage. Η υπόλοιπη ποσότητα περνάει από τσιμεντένιους αμφορείς όπου ολοκληρώνει την ζύμωση και παραμένει μαζί με περιοδικό batonnage.



ΑΓΓΕΛΗ CHARDONNAY

100% Chardonnay
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12.5%

Πολύπλοκη μύτη με αποξηραμένα φρούτα, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, μπαχάρικα και μπέικον. Γεμάτο, ισορροπημένο στόμα, με πλούσια γεύση και πυκνή υφή.

Γραμμικός αμπελώνας στην Άσκη Βοιωτίας.

Παραμονή σε νέα δρύινα βαρέλια για 5 μήνες με τις οινολάσπες του.



ΑΓΓΕΛΗ SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Alc. 12.6%

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 στον Ασπρόκαμπο στα 850 μέτρα υψόμετρο.

Παραμονή με οινολάσπες και batonnage για 3 μήνες σε δεξαμενή.



ΓΕΦΥΡΑ ΡΟΖΕ

Αθήρι / Μοσχάτο / Merlot
Ροζέ | Ήσυχος | Ημίξηρος
Π.Γ.Ε. Εύβοια
Alc. 12.5%

Γοητευτική σύνθεση με ροδάκινα, ροδοπέταλα, φράουλες και κεράσια. Στο στόμα, ελαφριά οξύτητα με ανθικές και φρουτένιες νότες.

Αμπελώνας στην Στύρα Ευβοίας στα 350 μέτρα υψόμετρο.

Κρυσταλλοποίηση για 4 ώρες και ζύμωση για 20 ημέρες με περιοδικό batonnage.



OPIUM GRENACHE ROUGE

100% Grenache Rouge
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Εύβοια
Alc. 12.5%

Εκφραστική μύτη με κόκκινα φρούτα όπως κεράσι, ρόδι και φράουλα, νότες καραμέλας βουτύρου και τριαντάφυλλου. Μέτρια οξύτητα στο στόμα με κόκκινα, τραγανά φρούτα μακρά και φρουτένια επίγευση.

Αμπελώνας στην Δύστο Ευβοίας.

Παραμονή με οινολάσπες και batonnage για 3 μήνες σε δεξαμενή.



ΓΕΦΥΡΑ ΕΡΥΘΡΟΣ

100% Αγιωργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Εύβοια
Alc. 13%

Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, φράουλα και μαρμελάδα. Στο στόμα μέτρια οξύτητα, απαλές τανίνες και έντονη κερασένια επίγευση.

Αμπελώνας στο Κούτσι της Νεμέας στα 850 μέτρα υψόμετρο. Ζύμωση σε δεξαμενή στους 19°C και εκχύλιση για 12 ημέρες. Ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση σε δεξαμενή.



LOUP DE LA NUIT

80% Syrah / 20% Αγιωργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλικός Οίνος
Alc. 13.5%

Πολυεπίπεδο μπουκέτο με γλυκά μπαχαρικά, φρούτα του δάσους, κεράσι, βανίλια, ξύλο και καπνό.

Πληθωρικό στόμα με μέτρια οξύτητα, απαλές τανίνες και γεμάτο σώμα.

Μετά την ζύμωση ακολουθεί εκχύλιση για 15 ημέρες και μηλογαλακτική ζύμωση σε δεξαμενή. Ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια 1ης και 2ης χρήσης για 16-18 μήνες και παραμένει στην φιάλη για ένα ακόμη χρόνο πριν βγει στην αγορά.



KRATISTOS NEMEA

100% Αγιωργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νεμέα
Alc. 14%

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, γαρύφαλλο, σοκολάτα που "ντύνουν" τις καλά ενσωματωμένες τανίνες. Μακρύ τελείωμα με κεράσι και γλυκά μπαχαρικά.

Μετά την ζύμωση ακολουθεί εκχύλιση για 15 ημέρες και μηλογαλακτική ζύμωση σε δεξαμενή. Στην συνέχεια ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 1ης και 2ης χρήσης για 12 μήνες με τις φίνες οινολάσπες. Το κρασί παραμένει στην φιάλη για 12 μήνες πριν βγει στην αγορά.



LYKOS SYRAH

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

Γενναϊόδωρο αρωματικό μπουκέτο με φρούτα του δάσους, βύσσινο, καπνό, γλυκά μπαχαρικά, βανίλια και δρυ. Στο στόμα έχει ωραία ένταση, με μαλακές τανίνες, μέτρια οξύτητα και γεμάτο σώμα.

Αμπελώνας χαμηλής στρεμματικής απόδοσης (400κλ./στρ), στην Ασωπία Βοιωτίας με άμμο, πηλό και ασβεστόλιθο.

Μεταζυμωτική εκχύλιση για 15 ημέρες. Μηλογαλακτική ζύμωση σε δεξαμενή και ωρίμαση σε δρύινο βαρέλι πρώτης και δεύτερης χρήσης για 16-18 μήνες. Παραμονή στην φιάλη για 12 μήνες πριν βγει στην αγορά.



LYKOS CABERNET SAUVIGNON

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

BIO

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.

Αμπελώνας 37 ετών στον Παύλο Βοιωτίας, χαμηλής στρεμματικής απόδοσης 300-400 kg/στρ., βιολογικής καλλιέργειας. Κλασική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και μεταζυμωτική εκχύλιση για ένα μήνα. Μηλογαλακτική ζύμωση. Παλαίωση για 16-18 μήνες σε Γαλλικό και Αμερικάνικο δρύινο βαρέλι πρώτης και δεύτερης χρήσης. Παραμονή στην φιάλη για ένα ακόμη χρόνο στο κελάρι του οινοποιείου.



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.

ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

ΑΣΚΡΗ ΒΟΙΩΤΙΑΣ



CLIO THE WHITE MUSE

50% Ασύρτικο / 25% Ροδίτης / 25% Σαββατιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
Alc. 12.5%

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



ENNEA 9 ΛΕΥΚΟ

50% Ασύρτικο / 30% Trebbiano / 20% Sauvignon Blanc
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός **VEGAN**
Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
Alc. 12.5%

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%. Εδάφη αργιλώδη και αμμώδη. Καλλιέργεια σύμφωνα με τις αρχές της ολοκληρωμένης γεωργίας. Κρυοεκχύλιση για 12 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία.



ENNEA 9 ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

100% Σαββατιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός Π.Γ.Ε. Θήβα **VEGAN**
Alc. 12.5%

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

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

50% Μαλαγουζιά / 50% Chardonnay
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός **VEGAN**
Π.Γ.Ε. Θήβα
Alc. 13%

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. Κρυοεκχύλιση για 12 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία. Μέρος του Chardonnay παλαιώνει για 2 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια 225lt.



AMUSE ΛΕΥΚΟΣ

100% Μαλαγουζιά
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός **VEGAN**
Π.Γ.Ε. Θήβα
Alc. 12.5%

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



CRISPY ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός **VEGAN**
Π.Γ.Ε. Θήβα
Alc. 13%

Δείγμα δεξαμενής, αναμένεται να κυκλοφορήσει 10 Φεβρουαρίου

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

Από τα παλαιότερα αμπελία (60-65 ετών) που φύτεψε η οικογένεια Ζαχαρία, στις δυτικές πλαγιές της κοιλάδας των Μουσών. Υψόμετρο 560μ με 4% κλίση. Κρυσταλλοποίηση 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.



CHARDONNAY FUME

100% Chardonnay
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός **VEGAN**
Π.Γ.Ε. Θήβα
Alc. 14%

Ένα εκπληκτικά περίπλοκο Chardonnay από μεγάλες σε ηλικία ρίζες με συμπυκνωμένα αρώματα ροδάκινου, ξηρών καρπών και στοιχεία δρυός.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 350 και 550 μέτρων. Αμμοαργιλώδες έδαφος. Οριμάζει για 8 μήνες σε νέα δρύινα βαρέλια 225 λίτρων με batonnage.



CLIO THE ROSE MUSE

70% Ροδίτης Αλεπού / Grenache Rouge
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Επίτραπέζιος Οίνος
Alc. 12.50%

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. Κρυσταλλοποίηση για 8 ώρες στους 8°C. Ακολουθεί ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία 20°C.



ENNEA 9 POZE

60% Syrah / 40% Μούχταρο

Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Θήβα

Alc. 12.5%

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

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων. Αμμοαργιλώδες έδαφος.

Κρυοεκχύλιση για 12 ώρες στη συνέχεια ζύμωση στους 18οC.



AMUSE ROSÉ

80% Sauvignon Blanc / 20% Μούχταρο

Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός

VEGAN

Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα Alc. 13%

Σαγηνευτικό, καθαρό και απαλό ροζέ 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 στρογγυλό τελείωμα ενός ροζέ με απaráμιλλη κομψότητα.

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

Κρυοεκχύλιση για 10 ώρες σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση.



CLIO THE RED MUSE ΕΡΥΘΡΟΣ

60% Merlot / 40% Αγιωργίτικο

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

VEGAN

Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα

Alc. 13%

Φωτεινό κόκκινο του κερασιού. Φρουτώδες με αρώματα ζουμερών μαύρων φρούτων όπως κεράσι, βατόμουρο και δαμάσκηνο. Στο στόμα θα βρούμε παρόμοια στοιχεία, βατόμουρα, μούρα και ώριμες φράουλες. Διακρίνεται για τις λεπτές του τανίνες, την βελούδινη αίσθηση στο στόμα.

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

Εκχύλιση 6 ημερών.



ENNEA 9 ΕΡΥΘΡΟΣ

40% Μούχταρο / 40% Merlot / 20% Syrah

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

VEGAN

Π.Γ.Ε. Θήβα

Alc. 13%

Έντονο, 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

100% Merlot
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Θήβα
Alc. 13,5%

Ένα φανταστικό βαθύ μωβ-κόκκινο χρώμα. Μια εκρηκτική μύτη με νότες ζουμερών φρούτων (κόκκινα μούρα, κεράσι και λευκά φρούτα όπως το αχλάδι). Έντονο στο στόμα με χαρακτηριστικά μαύρων φρούτων, μπαχαρικών, καπνού, ξύλου καθώς και μαλακές τανίνες. Στρογγυλό, καλοφτιαγμένο, 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. Ακολουθεί παλαίωση σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt για 6 μήνες.



ΜΟΥΧΤΑΡΟ

100% Μούχταρο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Θήβα
Alc. 13%

VEGAN

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.

Μετά την αποβοστρύχωση γίνεται προζυμωτική κρυσταλλήση για 1,5 ημέρα. Ακολουθεί αργή ζύμωση σε συνδυασμό με την καθημερινή ανάδευση των στέμφυλων. Πριν οδηγηθεί το κρασί στα βαρέλια, αφήνεται για περίπου 10 μέρες σε επαφή με τα στέμφυλα. Βαρέλι: Το 20% σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt και 300lt, μεσαίου προς μεσαίου + ψησίματος. Το υπόλοιπο 80% βαρέλια 2ης και 3ης χρήσης για 12 μήνες.



CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 14%

VEGAN

Βαθύ πορφυρό χρώμα, με αρώματα κερασιού, μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και γήινες νότες. Στο στόμα είναι φινετσάτο με μεγάλη συμπίκνωση και μακρύ τελείωμα.

Μετά την αποβοστρύχωση γίνεται παραμονή με τα στέμφυλα για 4 ημέρες (κρυσταλλήση). Η ζύμωση διαρκεί 20 ημέρες ενώ η εκχύλιση συνεχίζεται για άλλες 20 ημέρες. Ακολουθεί μηλογαλακτική στην δεξαμενή. Ωριμάζει για 18 μήνες σε νέα Γαλλικά δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 225 λίτρων για 18 μήνες. Στην συνέχεια παραμένει στην φιάλη για 12 μήνες πριν βγει στην αγορά.



SYRAH

100% Syrah
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Θήβα
Alc. 14.5%

VEGAN

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

Αποβοστρύχωση και κρυσταλλήση. Ζυμώνει για 22 ημέρες και ακολουθεί η μεταζυμωτική εκχύλιση. Η μηλογαλακτική ζύμωση πραγματοποιείται στη δεξαμενή.

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



UNICORN ΜΟΥΧΤΑΡΟ

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

VEGAN

Πριν από περίπου 100 χρόνια η πρώτη γενιά του Κτήματος Μουσών φύτεψε έναν αυτόριζο αμπελώνα Μούχταρο. Ο αμπελώνας αυτός τρυγιέται μόνο σε εξαιρετικές χρονιές και εμφιαλώνεται σε χαμηλές ποσότητες. Εκπληκτική συμπύκνωση και ένταση. Βαθύ πορφυρό χρώμα που θυμίζει το κλασικό Μούχταρο με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και διακριτικά μπαχαρικά. Οι μέτριες τανίνες του, το γεμάτο σώμα, το φινετσάτο τελείωμα και ο έντονος χαρακτήρας του δημιουργούν ένα στιβαρό θεμέλιο για να παλαιώσει υπέροχα.

Αυτόριζος αμπελώνας σε εύφορα αμμοαργυλώδη εδάφη υψομέτρου 450-550 μέτρων.

Αποβοστρύχωση και κρυσταλλοποίηση για 4 ημέρες. Ζυμώνει για 12 ημέρες ενώ ακολουθεί η μεταζυμωτική εκχύλιση για άλλες 12 ημέρες. Βαρέλι: 12 μήνες σε 100% καινούργια γαλλικά βαρέλια.

Εξαιρετικά περιορισμένη ποσότητα!



THE SWEET MUSE 500ml

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

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.

Αμπελώνας με εύφορο έδαφος με μικτή αμμώδη αργιλώδη σύνθεση. Τοποθεσία σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων με κλίση μεταξύ 3 και 7%. Κρυσταλλοποίηση για 12 ώρες στους 8°C σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στην συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία στους 18°C. Με την ολοκλήρωση της κρυσταλλοποίησης 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.



WORKS & DAYS 2021

100% Σαββατιανό
Λευκός | Ήσυχος | Φυσικώς Γλυκός
Alc. 13.5%

VEGAN

Με έμπνευση το ποίημα "Έργα και Ημέραι" του Ησίοδου επιλέγονται ρίζες Σαββατιανού ηλικίας άνω των 80 ετών και λιάζονται για 7 ημέρες για την αύξηση των φυσικών ζαχάρων. Ένα υπέροχο γλυκό κρασί που συνοδεύει εξαιρετικά έντονα τυριά, φρούτα και τάρτες.

Εύφορος αμπελώνας με αμμοαργυλώδη εδάφη υψομέτρου 450-550 μέτρων.

Τα σταφύλια λιάζονται για 7 ημέρες και στην συνέχεια ακολουθεί ζύμωση για 30 ημέρες σε σταθερή θερμοκρασία στους 22°C. Παραμονή για 2 χρόνια σε δρύινα βαρέλια 500 λίτρων. Εμφιαλώνονται συνολικά 984 φιάλες των 500ml, αφιλοτράιστες.

ΚΤΙΜΑ ΕΥΙΝΟΣ

SPATA since 1888



Στην καρδιά του αμπελώνα των Μεσογείων, τα Σπάτα, το Κτήμα Εύοινο συνεχίζει την παράδοση της οικογένειας του Σταύρου Κουλοχέρη στην αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού που ήδη από το 1888 διέθετε στη αγορά της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης.

Η φιλοσοφία του οινοποιείου πηγάζει από την φύση, την απλότητα, και την διαχρονικότητα, στοιχεία που χαρακτηρίζουν την Αττική γη που φιλοξενεί τους αμπελώνες.

Πρόκειται για μια μικρή μονάδα οινοποίησης, πού είναι όμως πλήρως εξοπλισμένη για την οινοποίηση των άριστης ποιότητας, σταφυλιών του αμπελώνα.

Η διάταξη της γραμμής παραγωγής είναι τέτοια που να επιτρέπει τη μεταφορά του γλεύκους με φυσική ροή χωρίς να οξειδώνεται και να ταλαιπωρείται, ενώ οι εργασίες σε αμπέλι και οινοποιείο γίνονται χειρωνακτικά και με προσωπικά από τον παραγωγό Σταύρο Κουλοχέρη και με την συμβολή του οινολόγου Γ. Αναγνωστόπουλου.

TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

ΚΤΗΜΑ ΕΥΟΙΝΟΣ

📍 ΣΠΑΤΑ, ΑΤΤΙΚΗ



SAVATIANO OLD VINES

100% Σαββατιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 12,5%

Απαλό χρυσοκίτρινο χρώμα. Πολύπλοκη μύτη που χαρακτηρίζεται από φρέσκα εσπεριδοειδή όπως το λεμόνι και το πόμελο, καθώς και από τροπικά φρούτα όπως ανανάς και πεπόνι. Νότες αυτόλυσης (μπριός), πυρηνόκαρπων φρούτων όπως το βερίκοκο αλλά και ανθέων πορτοκαλιάς, συμπληρώνουν το πλούσιο αρωματικό προφίλ. Συμπυκνωμένο, με πλούσιο και λιπαρό σώμα και ήπια οξύτητα. Μακριά βουτυράτη επίγευση με φρουτώδη, ζουμερό χαρακτήρα.

Μόνο τα άριστης ποιότητας σταφύλια μεταφέρονται γρήγορα στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Στατική απολάσπωση σε θερμοκρασία 7°C. Ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Σύntonμη παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες και ανάδευση. Παραμονή στη φιάλη 6 μήνες.



ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 13%

Απαλό λεμονί χρώμα. Καθαρή μύτη φρέσκων εσπεριδοειδών, όπως το λεμόνι, το κουμκουάτ και το μανταρίνι αλλά και νότες πράσινων φρούτων όπως το πράσινο μήλο, που συνδυάζονται με την χαρακτηριστική ορυκτότητα της ποικιλίας. Πολύπλοκο και δομημένο στο στόμα, χαρακτηρίζεται από χυμώδη χαρακτήρα εσπεριδοειδών (λεμόνι, μανταρίνι), άνθη εσπεριδοειδών, αγιόκλημα, ήπιες νότες ψημένου ψωμιού. Το γεμάτο σώμα ισορροπεί υπέροχα με κοφτερή οξύτητα που διαρκεί στο στόμα με μία μακριά λεμονάτη επίγευση.

Αυστηρή επιλογή του σταφυλιού με το χέρι. Μόνο τα άριστης ποιότητας σταφύλια μεταφέρονται γρήγορα στο οινοποιείο σε μικρά τελάρα. Ο μούστος ξεκουράζεται για 24 ώρες σε ανοξειδωτη δεξαμενή, όπου πραγματοποιείται η στατική απολάσπωση σε θερμοκρασία 7°C. Ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Σύntonμη παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες και ανάδευση. Παραμονή στη φιάλη 6 μήνες.



RETSINA OF SPATA

100% Σαββατιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 13%

Απαλό, φωτεινό χρυσοκίτρινο χρώμα. Πολύπλοκο και έντονο, με μύτη που ισορροπεί ανάμεσα στο ζουμερό φρουτώδη χαρακτήρα του Σαββατιανού (ανανάς, παπάγια, φλούδα πορτοκαλιού, αχλάδι) και στο βοτανικό χαρακτήρα του ρετσινιού που δίνει αρώματα της ελληνικής φύσης, όπως πευκοβελόνες, μαστίχα, θυμάρι. Το βαρέλι δίνει ένα επιπλέον επίπεδο πολυπλοκότητας, αγκαλιάζοντας τους δύο αρωματικούς χαρακτήρες της ρετσίνας προσθέτοντας ήπια αρώματα βανίλιας, φρυγανιάς και γλυκών μπαχαρικών. Γεμάτο, πολύπλοκο και άκρως γαστρονομικό. Το απόλυτο ελληνικό κρασί για γαστρονομικούς συνδυασμούς που θα καταπλήξουν, τόσο με μεσογειακές συνταγές όσο και με έντονες έθνικ γεύσεις.

Επιλογή του σταφυλιού από το αμπέλι με το χέρι. Στατική απολάσπωση σε θερμοκρασία 7°C. Στη συνέχεια μεταφέρεται σε καινούρια δρύινα βαρέλια όπου ξεκινά η ζύμωση, μαζί με την προσθήκη επιλεγμένου ρετσινιού από την Πεντέλη. Παραμονή στο βαρέλι για 2 μήνες με τις οινολάσπες και ανάδευση. Στη συνέχεια παραμονή στη φιάλη για 6 μήνες.

Η ECLÉCTICA των Δημήτρη Γκουράβα, γεωπόνου – οινολόγου και Θαλή Πιτούλη, ιδιοκτήτη της McVictor & Hamilton, αναζητά τις καλύτερες πρώτες ύλες για να παράγει και να προσφέρει ποιοτικά και κομψά προϊόντα με την υπογραφή Thalís & Dim. Ανάμεσά τους το κρασί Darlin Cuvée Exceptionnelle, ένα ροζέ τύπου Προβηγκίας, ένα παλαιωμένο τσίπουρο σε βαρέλια του Vinsanto Σαντορίνης με το όνομα Oscuro Oro αλλά και ένα εξαιρετικό extra παρθένο ελαιόλαδο από έναν μοναδικό ελαιώνα, το Monachos Grand Cru.



DARLIN ROSE CUVÉE EXCEPTIONNELLE

Merlot, Syrah
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 12%

Αρωματική μύτη με πικάντικα μπαχαρικά, φρούτα του δάσους, σαγκουίνι και καραμέλα πορτοκάλι. Ήπια ανθικά στοιχεία και σαφείς βοτανικές νότες, χαρακτηριστική ορυκτότητα, ισορροπία και τραγανή οξύτητα.

Αμπελώνας στην ορεινή Αιγιαλεία. Νυχτερινός τρύγος. Ζύμωση και παραμονή με οινολάσπες για 4 μήνες σε δεξαμενή.



OSCURO ORO 500ml, 200ml

Λημνιώνα, Merlot
Τσίπουρο
Alc. 40%

Σκούρο χρυσό χρώμα. Πλούσια, λεπτή και κομψή μύτη με αποξηραμένα δαμάσκηνα, βερίκοκα, σταφίδες λουλούδια, μέλι, βανίλια, αμύγδαλα, φλούδες περγαμόντο, σοκολάτα και κέδρο.

Η απόσταξη γίνεται σε ανοξείδωτο άμβυκα. Η ωρίμαση διαρκεί 36 μήνες σε μεγάλα παλιά δρύινα βαρέλια 500 λίτρων από Vinsanto Σαντορίνης.



MONACHOS GRAND CRU 500ml

Extra Παρθένο Ελαιόλαδο
Ποικιλία: Κορωνέικη

Ένα εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο, με χρώμα βαθυπράσινο και γεύση μέτρια φρουτώδη, μέτρια πικάντικη, ελαφρώς πικρή που φέρνει στο νου αγκινάρα, πράσινη ντομάτα, αμύγδαλα, γρασίδι και έχει βουτυρώδη επίγευση. Πολύ καλά ισορροπημένο, αναδεικνύει φρέσκες σαλάτες.

Οι ελιές από την ποικιλία Κορωνέικη προέρχονται από τα αρχαιότερα ελαιόδεντρα της Κρήτης. Συλλέγονται με το χέρι. Πραγματοποιείται ψυχή εκχύλιση και το λάδι παραμένει αφιλτράριστο. Η εμφιάλωση γίνεται με το χέρι, χωρίς μηχανικά μέσα.

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.



ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ LE BLANC

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

Αχνοκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες και εντυπωσιακή, ολόφρεσκη μύτη. Βερίκοκο, lime, κυδώνι, τριαντάφυλλο, λουκούμι, γιασεμί συνδυάζονται με πράσινο μήλο, μέντα και ανανά. Βοτανικές νύξεις με οξύτητα. Λεμονάτη επίγευση με νύξεις χαμομηλιού.

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



LE VIGNERON GREC

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

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.

Ασύρτικο από τα Σοφιανά Κορινθίας σε υψόμετρο 800 -μέτρων. Ζυμώθηκε με τις φλούδες και με φλούδες Μοσχάτου Ρίου για 10 ημέρες με άγριες ζύμες. Έπειτα ωρίμασε σε δρύινα βαρέλια 500 λίτρων δεύτερης χρήσης για 4 μήνες με batonnage.

Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



CUVÉE HELENE

100% Γουστολίδι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12.5%

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

Υπερώριμος τρύγος. Βαρέλι: 4 μήνες σε γαλλικό δρύινο βαρέλι με τις οινολάσπες. Αφιλτράριστο.



LE ROI DES MONTAGNES ASSYRTIKO

Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14.5%

Ένα ορεινό Ασύρτικο από αμπελώνα στα 800 μέτρα υψόμετρο που δίνει την εκλεκτή του προσωπικότητα για τη δημιουργία ενός εκλεπτυσμένου και χαρισματικά ισορροπημένου κρασιού. Ωριμα 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.



THE RIESLING

100% Riesling
Λευκός | Ήσυχος | Off-Dry
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 12.4%

Το νέο «στοίχημα» του Γιάννη Παπαργυρίου, από τον μοναδικό του αμπελώνα στα ορεινά της Κορινθίας, φυτεμένο με Riesling.

Αμπελοτόπι στη θέση Ροδοφίλι Σοφιανών. Έδαφος πηλώδες. Αμπελώνας στα 950 μ. με κλίση 25-30% και βορινή έκθεση.

Αζύμωτα σάκχαρα 5,2 γρ/λίτρο

Ζύμωση με γηγενείς ζύμες

Αφιλτράριστο. 650 φιάλες συνολικά.



ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ POZE

Merlot, Ασύρτικο, Μοσχούδι, Μαυροδάφνη, Syrah, Μαυρόστυφο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 13%

Ένα ροζέ δροσιστικό, με εξωστρεφή αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, λουλουδιών αλλά και δομή που του δίνει την δυνατότητα να συνοδεύει πληθώρα πιάτων.



LE ROI DES MONTAGNES SYRAH

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

Βιολετί χρώμα και χαρακτήρας που θυμίζει τα ιταλικά Amarone. Ώριμα μαύρα φρούτα, θερμά μπαχαρικά, νότες σοκολάτας αλλά και βιολέτας στη μύτη συμπληρώνονται από σαρκώδεις τανίνες, υπέροχο φρούτο και μια απολαυστική αίσθηση πλούτου μέχρι τη μακριά του επίγευση.

Αμπελώνας στα Σοφιανά Κορινθίας, στα 850μ. υψόμετρο. Τρύγος υπερώριμος για μεγαλύτερη συμπύκνωση. Βαρέλι: 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.



LE ROI DES MONTAGNES CUVÉE

80% Cabernet Sauvignon / 12% Μαυροδάφνη / 8% Touriga Nacional
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 15%

Ένα ξεχωριστό κρασί, αφιλτράριστο, με ένταση και δυνατό ταμπεραμέντο. Πολύπλοκο, με ευδιάκριτα μικρά κόκκινα και μαύρα φρούτα, θερμά μπαχαρικά, νότες καπνού. Νωπό χρώμα, βιολέτα, νύξεις τσαγιού, ευκάλυπτο, σοκολάτας και καφέ. Στόμα με φοβερή ενέργεια και ένταση, άγγιγμα ρωμαλέο, ώριμες τανίνες και οξύτητα που σε προιδεάζει για μεγάλη παλαιώση. Μακρύ τελείωμα.

Όψιμος τρύγος, με σταφύλια που έχουν υπερωριμάσει.

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



LA REINE DES MONTAGNES NOIRE

100% Μαυροδάφνη
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14%

Βαθύ πορφυρό. Πλούσια αρώματα από κεράσι, μαρμελάδα φράουλα, βύσσινο, βατόμουρο. Μύρτιλο, γλυκάνισο, κανέλα, βανίλια και φυτικές νότες ευκάλυπτο και βιολέτας. Πλούσιο στόμα με καλοδουλεμένες τανίνες, δροσερή οξύτητα και έντονη βελούδινη επίγευση.

Αμπελώνας: Σοφιανά Κορινθίας σε 850 μέτρα υψόμετρο. Μετά από εκχύλιση 28 ημερών ζυμώνει σε βαρέλια 400-500 λίτρων με γηγενείς ζύμες και παραμένει σε βαρέλια 1000 λίτρων για 12 μήνες.



DON GIOVANNI

100% Nebbiolo
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14.5%

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.



THE UNIQUE MAVROSTYFO

100% Μαυρόστυφο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος
Alc. 14%

Βαθύ πορφυρό. Πλούσια αρώματα από κεράσι, μαρμελάδα φράουλα, βύσσινο, βατόμουρο. Μύρτιλο, γλυκάνισο, κανέλα, βανίλια και φυτικές νότες ευκάλυπτου και βιολέτας. Πλούσιο στόμα με καλοδουλεμένες τανίνες, δροσερή οξύτητα και έντονη βελούδινη επίγευση.

Αμπελώνας: Σοφιάνα Κορινθίας σε 850 μέτρα υψόμετρο. Μετά από εκχύλιση 28 ημερών ζυμώνει σε βαρέλια 400-500 λίτρων με γηγενείς ζύμες και παραμένει σε βαρέλια 1000 λίτρων για 12 μήνες.



ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ "THE EMPEROR" MERLOT

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

Βαθύ πορφυρό. Πολυδιάστατη μύτη, με ώριμα αρώματα βύσσινου, φραγκοστάφυλου, κερασιού και μύρτιλου, μαζί με διακριτικές, ανθικές νύξεις βιολέτας και λεβάντας. Βανίλια, πράσινο πιπέρι, με νότες νωπού χρώματος, καπνού και δέρματος που εμφανίζονται σταδιακά. Πλούσιο, πληθωρικό, σαρκώδες, με έντονες καλοδουλεμένες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα.

Βαρέλι: 18 μήνες σε νέα δρύινα βαρέλια. Εμφιαλώνεται σε μόλις 2170 φιάλες, αφιλτράριστο.



ΟΨΙΜΟΣ ΤΡΥΓΟΣ 500ml

100% Μοσχάτο Ρίου
Λευκός | Ήσυχος | Φυσικώς Γλυκός
Alc. 12.5%

Ένα γλυκό, αρωματικό κρασί που προέρχεται αποκλειστικά από υπερώριμα σταφύλια Μοσχάτου Ρίου, καλλιεργημένα 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 αλλά και με πικάντικα τυριά.

Αμπελώνας στα 850μ. υψόμετρο. Όψιμος τρύγος. Σάκχαρα στα 45 gr/lt.



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.



ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΑΪΒΑΛΗ



ΑΙΒΑΛΗΣ LES LARMES DE L' ANGE

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
100% Viognier | **VEGAN**
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Alc. 12.5%

Έντονα αρώματα από μαρμελάδα ροδάκινο, ώριμο βερίκοκο, γλυκό περγαμόντο και γαρδένια. Πολύ αισθητές νότες από βανίλια, φουντούκια, καβουρδισμένα φιστίκια και βούτυρο. Λιπαρή επίγευση με μεγάλη διάρκεια.

Η ζύμωση έγινε εν μέρει σε δεξαμενή με τις φίνες οινολάσπες για 4 μήνες και εν μέρει ζύμωση σε νέο γαλλικό βαρέλι για 25 μέρες.



ΑΙΒΑΛΗΣ CHARDONNAY

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
100% Chardonnay | **VEGAN**
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Alc. 14%

Μια υπέροχη παλέτα με αρώματα βανίλιας, καραμέλας, αχλαδιού, μαρμελάδας ροδάκινο, κίτρου, περγαμόντο, μελιού και λευκών λουλουδιών.

Αμπελοτόπι: Ασπρόκαμπος

Πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια. Πιστοποίηση Vegan. Το κρασί παραμένει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 3 μήνες με τις οινολάσπες του.



ΑΙΒΑΛΗΣ NEMEA ΤΣΑΛΑΠΕΤΕΙΝΟΣ

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

Εκπληκτικά αρώματα δαμάσκηνου, 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 ισορροπημένη οξύτητα και μακρύ τελείωμα.

Αμπελώνας: Από πολύ παλιά αμπελοτόπια του Κτήματος.

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**

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

Βαθύ πόρφυρο, με αρώματα βύσσινου, κερασιού, μαρμελάδας φράουλας, βατόμουρου και δαμάσκηνου, πλαισιωμένα από νότες βιολέτας, βανίλιας, κανέλας, καραμέλας και πικρής σοκολάτας. Πλούσιο σώμα, στιβαρές αλλά ώριμες τανίνες και μέτρια (+) οξύτητα.

Αμπελώνας: Μονοπάτι με κλήματα 50 ετών. Έδαφος πετρώδες. Ζύμες αυτόχθονες.
Μετά την ζύμωση παραμένει στο βαρέλι για 16 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.
Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

**ΑΙΒΑΛΗΣ NEMEA LE SANG DE LA PIERRE**

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

Βαθύ πορφυρό, με βιολετί ανταύγειες. Πολυεπίπεδο μπουκέτο με 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.

Το 5% των σταφυλιών αφήνεται να σταφιδιάσει κάτι που χαρίζει τρομερή συμύκνωση, η ζύμωση γίνεται σε μεγάλα γαλλικά δρύινα βαρέλια 500 λίτρων όπου παραμένει για 14 μήνες. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.

**ΑΙΒΑΛΗΣ DEUX DIEUX**

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

Σαγηνευτικό πορφυρό χρώμα. 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.

Κλήματα 50 ετών. Οινοποίηση κάθε ποικιλίας χωριστά. Blend πριν την εμφιάλωση. Ζύμες αυτόχθονες.
Βαρέλι: Δρύινα βαρέλια 500lt για 30 μήνες.

**ΑΙΒΑΛΗΣ WILD ROOSTER CABERNET SAUVIGNON**

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
100% Cabernet Sauvignon | **VEGAN**
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Alc. 14%

Βατόμουρο, κόκκινο και μαύρο κεράσι, βύσσινο, βανίλια, σοκολάτα γάλακτος, καπνός, μαύρο τσάι, πιπέρια και νύξεις μέντας. Έντονο στόμα, με στιβαρές τανίνες και υψηλή οξύτητα, διαθέτει αξιοσημείωτη συμύκνωση στο φρούτο και μακρύ τελείωμα.

Αμπελώνας: περιοχή Ασπρόκαμπος. Υψόμετρο 850μ. Τα αμπέλια καλλιεργούνται χωρίς λίπανση και οι στρεμματικές αποδόσεις είναι εξαιρετικά χαμηλές. Το κρασί παραμένει για 12 μήνες σε καινούργια βαρέλια γαλλικής και αμερικάνικης δρυός 500lt. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



ΑΙΒΑΛΗΣ ΝΕΜΕΑ 4

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
100% Αγιωργίτικο | **VEGAN**
Π.Ο.Π. Νεμέα
Alc. 14%

Βαθύ, σχεδόν οπάκ, ρουμπινί χρώμα. Πολύπλοκη αρωματική σύνθεση, που εξελίσσεται στο ποτήρι. Βύσσινο, μύρτιλο, κεράσι, δαμάσκηνο αρχικά αφήνουν να φανεί ένας γλυκός μπαχαρένιος χαρακτήρας από το βαρέλι. Αναγνωρίζονται γλυκόριζα, κανέλα, μπαχάρι και βανίλια. Νύξεις καραμέλας και βιολέτας ολοκληρώνουν το σύνολο. Αγγιγμα όλο βελούδο με ωραία ένταση, καλοδουλεμένες, μέτριες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα.

Το όνομά του Τέσσερα "4" προέρχεται από τα 4 στρέμματα του ξερικού, προφυλλοξηρικού αμπελώνα στην περιοχή Φλιάσιο Πεδίο, από όπου προέρχεται. Από κλήματα Αγιωργίτικου πάνω από 150 ετών, με εξαιρετικά χαμηλή στρεμματική απόδοση που δεν ξεπερνά τα 150 κιλά ανά στρέμμα.

Οινοποίηση σε δεξαμενή με μακρά εκχύλιση 45 ημερών. Παλαίωση για 15 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, 15 μήνες σε αμερικάνη δρυ και για άλλους 6 μήνες στη φιάλη.

Ζύμες: Αυτόχθονες. Αφιλτράριστο.



ΑΙΒΑΛΗΣ ΑΡΜΑΚΑΣ

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

Πλούτος, συμπίκνωση, δομή, στιβαρότητα και πολυπλοκότητα είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του. Βαθύ ρουμπινί χρώμα με αρώματα καπνού, βανίλιας, πιπεριού, μαύρου φρούτου και σοκολάτας. Πλούσιο και πληθωρικό με υψηλές τανίνες, αλκοόλ, οξύτητα και έναν πικάντικο χαρακτήρα με νότες γλυκιάς καραμέλας, γλυκόριζας και σοκολάτας.

Αμπελώνας: Άνυδρος Υψόμετρο 300-600μ. Έδαφος πετρώδες. Ζύμες αυτόχθονες. Εκχύλιση 40 ημερών. Μακρά εκχύλιση και παραμονή σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 40 μήνες.



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

100% Μοσχοφίλερο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Alc. 12.5%

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

Αμπελώνες στη Φτέρη, Ζευγολατιό και Πέλαγος Μαντινείας. Υψόμετρο 640μ. Έδαφος αργιλοπηλώδες. Κλασική λευκή οινοποίηση.



ΤΟΜΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

100% Μοσχοφίλερο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Μαντινεία
Alc. 12.5%

Πολύπλοκος αρωματικός πλούτος με ώριμο μήλο, εσπεριδοειδή, ροδόνηρο τα οποία ακολουθούνται από ελαφρώς όξινη αλλά γεμάτη γεύση και επίγευση περγαμόντου.

Ιδιόκτητοι αμπελώνες στη Φτέρη Μαντινείας. Υψόμετρο 640μ. Έδαφος αμμοαργιλώδες με καλή αποστράγγιση και χαμηλή στρεμματική απόδοση. Κλασική λευκή οινοποίηση.



HOLY MANIA

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

Αρώματα λευκόσαρκων πυρινόκαρπης φρούτων όπως ροδάκινο και εσπεριδοειδή. Τραγανή οξύτητα και επίγευση γιασεμιού.

Αμπελώνες στα 640μ υψόμετρο στην περιοχή της Φτέρης. Έδαφος αμμώδες-αργιλοπηλώδες. Χαμηλή στρεμματική απόδοση. Οινοποίηση με ελάχιστη παρέμβαση, άγριες ζύμες, με την μέθοδο της λευκής οινοποίησης σε τσιμεντένιες δεξαμενές όπου παραμένει 4-5 μήνες με τις οινολάσπες του. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



PITYS RITINITIS

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Alc. 12.5%

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

Ασύρτικο από τα Καταρράχια Μαντινείας. Μετά τη γλευκοποίηση προστίθεται μια μικρή ποσότητα ρητίνης από τη ποικιλία πεύκου Pinus Halepensis κατά τη ζύμωση. Μέρος του μούστου ζυμώνεται σε δρύινα βαρέλια. Εμφιάλωση χωρίς καμία κατεργασία ή φιλτράρισμα.

**ΦΤΕΡΗ ΡΟΖΕ**

75% Αγιωργίτικο / 25% Μοσχοφίλερο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Alc. 12.5%

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

Αμπελώνες στον Ασπρόκαμπο Νεμέας και τη Φτέρη Μαντινείας στα 640μ.

**TOMH ΡΟΖΕ**

100% Μοσχοφίλερο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Alc. 12.5%

Αρώματα ώριμων βερίκοκων και κόκκινων μήλων ακολουθούνται από τραγανή οξύτητα και επίγευση φλούδας εσπεριδοειδούς.

Αμπελώνες στα Λιθαράκια Μαντινείας σε υψόμετρο 640μ. Αμμοαργιλώδη εδάφη με καλή αποστράγγιση. Τα σταφύλια συλλέγονται στην αρωματική τους κορύφωση και ακολουθεί ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.

**HOOF N' LUR WILD FERMENT**

100% Μοσχοφίλερο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Alc. 12.5%

Μέτριο πορτοκαλί χρώμα με ροζ ανταύγιες. 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.

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

Ζύμωση με γηγενείς ζύμες, παραμονή σε τσιμεντένιες δεξαμενές με τα στέμφυλα και ελάχιστη χρήση θειώδους. Ένα orange, φυσικό Μοσχοφίλερο.

**ΕΚΑΤΟ**

100% Μοσχοφίλερο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Alc. 12.5%

Έντονα αρωματικό με ροδοπέταλα, τζίντζερ και γεύση από μαρμελάδα κυδώνι. Ελαφρώς τανική γεύση, δομή και ισορροπημένη οξύτητα.

Αμπελώνες στα Λιθαράκια Μαντινείας, σε υψόμετρο 640μ.

Ιθαγενείς ζυμομύκητες, ελάχιστη παρέμβαση, επαφή με τα στέμφυλα για 100 ημέρες, ακατέργαστο και αφιλτράριστο συμπληρώνει τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης.

**ROUTE GRIS**

100% Μοσχοφίλερο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Alc. 12.5%

Απαλό τριανταφυλλί χρώμα. Λουκούμι, τριαντάφυλλο, κουμκουάτ, αποξηραμένη φράουλα, κυδώνι, ζάχαρη άχνη, ζύμη brioche, ξύσμα μανταρίνι, μαρμελάδα βερίκοκο, λεμόνι και αγιόκλημα. Μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα και μια υποψία τανινών.

Αμπελώνες στο Καταράχι Μαντινείας, στα 640μ με εξαιρετικά χαμηλές στεμματικές αποδόσεις. Ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή και παλιά βαρέλια ακακίας. Μετά την ζύμωση ωριμάζει με τα στέμφυλα σε τσιμεντένια δεξαμενή για 4 μήνες. Εμφιαλώνεται χωρίς καμία κατεργασία ή φιλτράρισμα.

**ΦΤΕΡΗ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ**

100% Αγιοργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Alc. 12,5%

Χαρακτηριστικό ερυθρό-ιώδες χρώμα με αρώματα φραγκοστάφυλου και ροδιού. Μια απαλή και πικάντικη γεύση με βελούδινες τανίνες, ευχάριστες νότες μπαχαρικών και καραμέλας βουτύρου. **Περιοχές Αχλαδιάς και Ψάρι Νεμέας στα 640. Εδάφη αργιλοαμμώδη με υπόστρωμα ασβεστόλιθου. Εκχύλιση για 6 μέρες σε ανοξειδωτους οινοποιητές και μηλογαλακτική ζύμωση.**

**ROUTE 111**

50% Μαυροδάφνη / 50% Αγιοργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Alc. 13.5%

Μέτριο πορφύρο με εντυπωσιακή μύτη και πολυπλοκότητα. Αρώματα βιολέτας, δάφνης, μαντζουράνας, βύσσινου, μύρτιλου, φραγκοστάφυλλου, βανίλιας, κανέλας, τσάι και πικρής σοκολάτας. Νόστιμο στο στόμα με βελούδινες τανίνες που προσφέρουν δομή -δώρο της Μαυροδάφνης- και δροσιστική οξύτητα. **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 1 χρόνο σε μεταχειρισμένα δρύινα βαρέλια από το δάσος Nevers. Εμφιάλωση χωρίς άλλη κατεργασία ή φιλτράρισμα.**

**ΤΡΟΥΠΗΣ ΝΕΜΕΑ**

100% Αγιοργίτικο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Νεμέα
Alc. 13.5%

Μέτριο ρουμπινί με αρώματα βύσσινου, μαρμελάδας φράουλα, κερασιού, βανίλιας, τριαντάφυλλο, λεβάντα, κανέλα και σοκολάτας. Μέτριο σώμα, τραγανή οξύτητα και μέτριες τανίνες. **Αμπελώνας στην περιοχή Ψάρι Νεμέας στα 720μ. Έδαφος αμμοαργιλώδες σε σχιστολιθικό υπέδαφος. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο χωρίς καμία άλλη παρέμβαση με ένα ελαφρύ άγγιγμα βαρελιού.**

**SWEET ROUTE 500ml**

100% Μοσχοφίλερο
Λευκός | Ήσυχος | Γλυκός
Επιτραπέζιος Οίνος Alc. 10,5%

Χρυσόξανθο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Άνθη γιασεμιού, λουκούμι τριαντάφυλλο, βερίκοκο, μέλι και φλούδες εσπεριδοειδών.

Αμπελώνας στη Φτέρη Μαντινείας, στα 650μ υψόμετρο. Έδαφος αργιλοπηλώδες. Τα σταφύλια αφήνονται να υπερωριμάσουν και στη συνέχεια τα απλώνουν κάτω από τον φθινοπωρινό ήλιο ώστε να αφυδατωθούν περαιτέρω. Ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση η οποία διακόπτεται με ψύξη. Ωριμάζει για 6 μήνες σε παλαιά δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια εμφιαλώνεται χωρίς φιλτράρισμα και χωρίς περαιτέρω επεξεργασία.



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



TERRA NERA ΑΣΥΡΤΙΚΟ

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

Αρώματα πεπονιού, αχλαδιού και εσπεριδοειδών στη μύτη με ορυκτή και βοτανικές νύξεις. Απαλό, δροσερό με γευστική ένταση, καλή ισορροπία φρεσκάδας-ωριμότητας και μακρά επίγευση.

Από νεαρότερα αμπέλια Ασύρτικου, με μέσο όρο τα 50 έτη και τις χαμηλότερες σε υψόμετρο περιοχές του νησιού. Ωρίμαση με τις φίνες οινολάσπες για 6 μήνες.



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

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

Αρώματα πράσινου αχλαδιού, ροδάκινου και χαρακτηριστικής ορυκτότητας. Νότες από γιασεμί, βότανα και ένα πολυδιάστατο γεμάτο στόμα.

Προέρχεται από αμπελώνες ηλικίας κατά μέσο όρο 80 ετών. Κλασσική λευκή οινοποίηση μσε ξεχωριστέςδεξαμενές ζύμωσης για την κάθε ποικιλία. Το τελικό χαρμάνι αποφασίζεται ανάλογα το προφίλ κάθε χρονιάς και ωριμάζει με φίνες και ολόκληρες οινολάσπες για τουλάχιστον 12 μήνες.



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΚΟΥΛΟΥΡΑ

90% Ασύρτικο / 10% Αηδάνι & Αθήρι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 13%

Νέα ονομασία και νέα ετικέτα για την Σαντορίνη του Αρτέμη Καραμολέγκου! Η Kouloura είναι η συνέχεια της κλασικής Σαντορίνης. Φρουτώδης, με άφθονα πυρηνόκαρπα, λουλουδάτες και βοτανικές νότες σε συνδυασμό με την κλασική έντονη μεταλλικότητα, απαλή δομή, φρέσκια οξύτητα και επίμονη επίγευση.

Προέρχεται από αμπελώνες ηλικίας κατά μέσο όρο 80 ετών. Κλασσική λευκή οινοποίηση μσε ξεχωριστέςδεξαμενές ζύμωσης για την κάθε ποικιλία. Το τελικό χαρμάνι αποφασίζεται ανάλογα το προφίλ κάθε χρονιάς και ωριμάζει με φίνες και ολόκληρες οινολάσπες για τουλάχιστον 12 μήνες.



TERRA NERA ΑΗΔΑΝΙ

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

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

Τρεις επιλεγμένοι 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.



34

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

Τυπική και αυστηρή έκφραση Σαντορίνης. Ορυκτότητα με νύξεις φρούτων (ροδάκινο, αχλάδι) αλλά και βοτάνων (τσάι, χαμομήλι). Κρεμμώδης υφή, υψηλή συμπύκνωση, φινετσάτη πολυπλοκότητά και μακρά αλμυρή επίγευση.

Ειδικά επιλεγμένα αμπελοτόπια Ασύρτικου μεγάλης ηλικίας από τις περιοχές του Πύργου, Μεγαλοχωρίου, Έξω Γωνιάς, Ακρωτηρίου και Φηρών. Λευκή οινοποίηση με ουδέτερες και γηγενείς ζύμες. Περίπου το 80% ζυμώνεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή και το 20% σε παλαιά βαρέλια, τσιμεντένιες δεξαμενές και πηλό. Ωρίμασή σε οινολάσπες για τουλάχιστον 12 μήνες.



ΝΥΧΤΕΡΙ

90% Ασύρτικο / 5% Αηδάνι / 5% Αθήρι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14%

Έντονο μπουκέτο με ξηρούς καρπούς, ώριμα κίτρινα φρούτα, μέλι, κυδώνι αλλά και εξελιγμένη ορυκτότητα. Πλούσιο και λιπαρό, με έντονο χαρακτήρα. Πληθωρικό και φινετσάτο με λιπαρόστόμα και αλμυρή επίγευση.

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 και παραμονή για 16 μήνες με τις οινολάσπες και άλλους 4 στην φιάλη.



ΜΥΣΤΗΡΙΟ

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

Τυπική και αυστηρή έκφραση Σαντορίνης. Χαρακτηριστική ορυκτότητα στην μύτη, νύξεις φρούτων (ροδάκινο, αχλάδι) αλλά και βοτάνων. Κρεμμώδης υφή με υψηλή συμπύκνωση και πολυπλοκότητα.

Από ένα και μοναδικό αμπελοτόπι Ασύρτικου 150 ετών που βρίσκεται στον Πύργο.

Αυθόρμητη ζύμωση με τις φυσικές ζύμες παρουσία των φλοιών όπως ακριβώς στην ερυθρή οινοποίηση (μέθοδος skin contact). Εκχύλιση για κάποιες εβδομάδες και παραμονή με τις οινολάσπες για 12 μήνες. Φυσική οινοποίηση χωρίς καμία προσθήκη ή επέμβαση κατά την διάρκεια της ζύμωσης και ωρίμασης εκτός από ελάχιστο θειώδες μόνο κατά την εμφιάλωση.



ΠΥΡΙΤΗΣ ΜΕΓΑ CUVÉE

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

Ευγενική, ορυκτή μύτη με στοιχεία τσακμακόπετρας, νότες ώριμων πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών σε βοτανικό φόντο. Στόμα πλούσιο, πληθωρικό αλλά και φινό με ισορροπημένη οξύτητα, έντονη αλατότητα και ορυκτή επίγευση.

Ο Πυρίτης προέρχεται από τρία εξαιρετικά αμπελοτόπια με γέρικα κλήματα Ασύρτικου που ξεπερνούν τα 120 χρόνια. Τα δύο βρίσκονται στον Πύργο και το ένα στο Μεγαλοχώρι. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή και το κρασί ωριμάζει με τις φίνες οινολάσπες για περισσότερο από 12 μήνες με συχνές αναδεύσεις. Παραμονή στην φιάλη για περισσότερους από 4 μήνες πριν την κυκλοφορία.



ΛΟΥΡΟΙ ΠΛΑΤΙΑ

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

Αρωματικός πλούτος από ανοιξιάτικα λευκά άνθη, ώριμα τροπικά φρούτα, γλυκά αρτύματα και λευκό πιπέρι. Στόμα με δομή, ορυκτότητα και μακρά επίγευση.

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

Το κρασί ζυμώνει και ωριμάζει σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με τις οινολάσπες του για 12 μήνες. Έπειτα, εμφιαλώνεται και αφήνεται να παλαιώσει για έναν χρόνο στη φιάλη.



ΦΤΕΛΟΣ

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

Έντονα αρώματα ροδάκινου σε ορυκτό φόντο τσακμακόπετρας και βρεγμένης πέτρας με ιωδιούχες νότες και γκρέιπφρουτ. Ευγενικό στόμα με κοφτερή οξύτητα και μακρύ, κρυστάλλινο, αλμυρό τελείωμα.

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

Το κρασί ζυμώνει και ωριμάζει σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με τις οινολάσπες του για 24 μήνες. Έπειτα, παραμένει στην φιάλη.



ΡΑΡΑΣ

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

Αυστηρή και ορυκτή διάσταση με έντονο ιώδιο. Ώριμα πυρινόκαρπα και φυτικές νύξεις σε αλμυρό φόντο. Στιβαρό σώμα, πολύπλοκο και πολυδιάστατο. Νύξεις από θυμάρι, τσάι, θαλασσινή άυρα. Σπουδαία ισορροπία, μάκρος, έντονα αλμυρή και ορυκτή επίγευση.

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

Το κρασί ζυμώνει και ωριμάζει σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με ολόκληρες τις οινολάσπες του για 22 μήνες. Στην συνέχεια παραμένει στην φιάλη.



ΚΑΜΑΡΑΣ

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη
Alc. 14.5%

Αρώματα λευκών ανθών και εσπεριδοειδών. Λευκόσαρκο ροδάκινο και αίσθηση μεταλλικότητας.

Αρώματα αχλαδιού, γλυκών βοτάνων και εντυπωσιακά κομψή αίσθηση στο στόμα με έντονη αλατότητα.

Ένα μοναδικό αμπελοτόπι άνω την 150 ετών από το Ακρωτήρι. Το κρασί ωριμάζει σε ολόκληρες τις οινολάσπες του για 12 μήνες με συχνές αναδεύσεις. Έπειτα παραμένει στην φιάλη για 1 χρόνο.



TERRA NERA ROSE

40% Μανδηλαριά / 60% Ασύρτικο
Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13%

Αρωματική μλυτη με έντονες νότες κόκκινων φρούτων (κεράσι, φράουλα), νύξεις ανθέων και πικάντικων μπαχαρικών (πιπέρι). Τραγανή οξύτητα, φρεσκάδα και μακρά επίγευση.

Αμπέλια ηλικίας 50 ετών κατά μέσο όρο από τους αμπελώνες στις περιοχές Έξω Γωνιά, Μεγαλοχώρι, Μεσαριά και Ακρωτήρι. Σύντομη προζυμωτική κρουοεκχύλιση. Ωρίμαση με τις οινολάσπες για 5 μήνες.



TERRA NERA MANDILARIA

50% Μανδηλαριά / 50% Μαυροτράγανο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13.2%

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

Κλασσική 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

100% Μαυροτράγανο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13.5%

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. Κλασσική ερυθρή οινοποίηση. Ζύμωση σε σταθερές θερμοκρασίες, εκχύλιση για κλαποιες εβδομάδες. Η ζύμωση αλλά και η μηλογαλακτική ολοκληρώνονται στην δεξαμενή και το κρασί μεταφέρεται σε γαλλικά βαρέλια και δρύινες δεξαμενές για 14 μήνες.



VINSANTO 500ml 2010

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

Πυκνό αρωματικά, με χαρακτήρες 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.

Από το 1903 που η κάναβα Αργυρού χτίστηκε και δημιουργήθηκε η πρώτη μορφή του κτήματος μέχρι και σήμερα, με τα 1300 στρέμματα ιδιόκτητων και μισθωμένων αμπελώνων που δίνουν κρασιά με παγκόσμια αναγνώριση, η οικογένεια Αργυρού έχει παραμείνει πιστή και αφοσιωμένη στον σκοπό της: να παράγει κρασιά ποιότητας. Η μεγάλη εκτόξευση των κρασιών του Κτήματος έγινε το 1974, όταν ο Γιάννης Αργυρός ανέλαβε το οικογενειακό οινοποιείο. Με το δικό του όραμα για το Vinsanto - που δίκαια θεωρούσε πως μπορεί να ανταγωνιστεί τα κορυφαία γλυκά κρασιά του κόσμου- αλλά και την πεποίθησή του πως τα λευκά της Σαντορίνης έχουν εξαιρετικές δυνατότητες παλαίωσης, εδραίωσε τη φήμη όχι μόνο του οινοποιείου του, αλλά και της οινικής ταυτότητας του νησιού του. Από το 2004 ο γιος του Ματθαίος ο οποίος αποτελεί την τέταρτη γενιά της στο τιμόνι της οικογενειακής επιχείρησης, δουλεύει κι εκείνος ακούραστα και επεκτείνει αμπελώνες προσφέροντας νέες ετικέτες από συγκεκριμένα αμπελοτόπια, που εκφράζουν απόφαση την ουσία της τόσο ιδιαίτερης Σαντορίνης.

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ



ATLANTIS ΛΕΥΚΟΣ

Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος

Ένα καθημερινό, ευχάριστο λευκό όπου κυριαρχεί το νευρώδες Ασύρτικο, με το Αηδάνι και το Αθήρι να ενισχύουν το φρούτο. Λαμπερό ανοιχτοκίτρινο, με διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονανθών και εξωτικών φρούτων. Στο στόμα είναι φανερή η υπεροχή του Ασύρτικου που χαρίζει φρεσκάδα, σώμα και ευχάριστη επίγευση.
Οινοποίηση: σε Inox δεξαμενή.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Η σημαντικότερη εμφιάλωση του κτήματος, η ουσία αυτού που αντιπροσωπεύει το Κτήμα Αργυρός. Μεθοδικά επιλεγμένα αγροτεμάχια, με ηλικίες που ξεπερνούν τον έναν αιώνα, από κορυφαίες ποιοτικά περιοχές του νησιού, κυρίως τη Μεσσαριά, τον Καρτεράδο, τον Πύργο, το Μεγαλοχώρι και το Ακρωτήρι. Μια corybook Σαντορίνη, τουλάχιστον κάτω από τους φακούς του Αργυρού. Ένα κρασί ράτσας, με θαυμαστή καθαρότητα χωρίς υπερβολές, εξελισσόμενη για τουλάχιστον μια δεκαετία.

Ζύμωση: Σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-17ο C, διάρκειας σχεδόν τριών εβδομάδων.

Ορίμαση: Τρεις μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε λεπτές οινολάσπες με περιστασιακό batonnage, δύο φορές την εβδομάδα.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ CUVÉE PALATIA ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Η ολοκαίνουργια Cuvée του Κτήματος Αργυρού ακούει στο όνομα Palatia. Πρόκειται για ένα οινικό μωσαϊκό αποτελούμενο από 7 εμβληματικά αμπελοτόπια: Λούρος, Καβαλιέρος, Φτέλος, Βασσαλιά, Άγιος Ιωάννης, Κάστανα και Καμαράδες. Στις προνομιακές αυτές τοποθεσίες, το Ασύρτικο φέρει τη σφραγίδα του νησιού, δίνοντας μια πιστή και καθαρή έκφραση του μοναδικού ηφαιστειακού terroir του, που σε συνδυασμό με την κοφτερή οξύτητά του και την απαράμιλλη αίσθηση αρμύρας του Αιγαίου, συνθέτουν ένα κρασί ράτσας.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ CUVÉE MONSIGNORI

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Η Σαντορίνη στα όριά της! Το Cuvée Monsignor είναι το όραμα του Κτήματος Αργυρού για το τι μπορεί να είναι το Σαντορινιό Ασύρτικο. Υπερβολικά παλιοί αμπελώνες Ασύρτικου, ηλικίας τουλάχιστον 200 ετών, που δίνουν ελάχιστες αποδόσεις. Ζύμωση, εν μέρει χωρίς εμβολιασμό, σε ανοξείδωτο ατσάλι, σε δροσερές θερμοκρασίες και παλαίωση για δέκα μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές πάνω σε λεπτές οινολάσπες. Ένα κρασί ράτσας, με φοβερή συμπίκνωση και διάρκεια, που χρειάζεται περίπου 4 χρόνια στη φιάλη για να ξεδιπλωθεί και μπορεί να διατηρηθεί με σιγουριά για περισσότερο από μια δεκαετία μετά τον τρύγο. **Ζύμωση: Σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-17° C, διάρκειας σχεδόν 3 εβδομάδων, εν μέρει χωρίς εμβολιασμό.**

Ωρίμανση: Έντεκα μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε λεπτές οινολάσπες με περιστασιακό batonnage - τρεις φορές την εβδομάδα για τους 2 πρώτους μήνες και με μειωμένη συχνότητα στη συνέχεια.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ CUVÉE ENDEMON

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Η Cuvée Evdemon φλερτάρει με τα όρια της αντίληψης του Κτήματος Αργυρού για το περιβάλλον της Σαντορίνης. Βιοδυναμικά καλλιεργούμενοι, πολύ παλιοί αμπελώνες Ασύρτικου, ηλικίας τουλάχιστον 150 ετών, στον Πύργο που δίνουν εξαιρετικά χαμηλές αποδόσεις.

Ζύμωση, εν μέρει χωρίς εμβολιασμό, σε ανοξείδωτο ατσάλι, σε δροσερές θερμοκρασίες και παλαίωση για 30 περίπου μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές πάνω σε λεπτές οινολάσπες, ενώ το ένα τέταρτο του χαρμανιού είχε 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια τους υπόλοιπους μήνες σε ανοξείδωτο ατσάλι. Ένα κρασί με έμφαση στην αρχιτεκτονική του ουρανίσκου που χρειάζεται αρκετά χρόνια στη φιάλη για να ανοίξει, ενώ μπορεί να ανταμείψει την παλαίωση για περισσότερα από δεκαπέντε χρόνια.

Ζύμωση: Σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-17° C, διάρκειας σχεδόν 3 εβδομάδων, εν μέρει χωρίς εμβολιασμό.

Ωρίμανση: Το 25% του χαρμανιού ωρίμασε για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια με περιστασιακό batonnage, το υπόλοιπο ωρίμασε για 30 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε λεπτές οινολάσπες με περιστασιακό batonnage.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ CUVÉE GERONTAMPELO

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Το «Cuvée Gerontampelo» ξεκίνησε με ένα όραμα για ένα ισχυρό Ασύρτικο, επεξεργασμένο με κομψότητα σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Ένα προσεκτικά φτιαγμένο κρασί που αποδίδει όλη την ουσία του Gerontampelo, που σημαίνει «παλιό αμπέλι» στην τοπική διάλεκτο της Σαντορίνης.

Η πρώτη χρονιά εμφιάλωσης είναι το 2020. Γεννημένο από επιλεγμένα σταφύλια από τα πολύ παλιά αμπέλια του Κτήματος στον Πύργο, το Μεγαλοχώρι και την Επισκοπή, αυτό το ιδιαίτερο κρασί είναι ένα μοναδικό αποκορύφωμα των συνεργειών μεταξύ αμπέλου, καλλιεργητή, κελαροποιού και της Σαντορινιάς παράδοσης στο έπακρο. Ένα κρασί με επιβλητικές αναλογίες, με δύναμη, αλλά χωρίς να δείχνει ίχνος τραχύτητας. Χρειάζεται αρκετά χρόνια στη φιάλη για να βγει από τη νεότητά του και θα ξεδιπλωθεί για περισσότερα από δεκαπέντε χρόνια.

Παλαίωση: σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες κι άλλους 12 σε δεξαμενή.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ
100% Μαυροτράγανο
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες

Ένα έντονο ερυθρό κρασί από την κυκλαδίτικη ποικιλία Μαυροτράγανο, μια από τις αρχαιότερες ποικιλίες της Σαντορίνης. Η παλαίωσή του για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια των 500L του χαρίζει πολυπλοκότητα και διάρκεια στον χρόνο. Σκούρο βαθυκόκκινο, με νότες βύσσινου, φραγκοστάφυλου και μπαχαρικών. Σώμα πλούσιο, στρογγυλές τανίνες και οξύτητα, και αξιοθαύμαστη ισορροπία ανάμεσα στην δύναμη και την κομψότητα. Μπορεί να παλαιώσει για 12 με 14 χρόνια.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ VINSANTO FIRST RELEASE
80% Ασύρτικο, 10% Αθήρι, 10% Αηδάνι
Λευκός | Ήσυχος | Φυσικώς Γλυκός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Το νεαρότερο Vinsanto του Κτήματος Αργυρού, αποδεικνύει τι σημαίνει νεότητα για ένα τέτοιο κρασί. Αυστηρή επιλογή από υπερβολικά παλαιούς αμπελώνες Ασύρτικου, Αηδανίου και Αθηριού στην Επισκοπή, ηλικίας τουλάχιστον διακοσίων ετών, ειδικά προοριζόμενους για αυτό το στυλ. Συγκομιδή σε πολύ βαθιά ωριμότητα, σχεδόν ένα μήνα μετά την κύρια ημερομηνία συγκομιδής, που δίνει εξωφρενικά χαμηλές αποδόσεις. Τα σταφύλια ξηραίνονται στον ήλιο για δέκα ημέρες, πραγματοποιείται φυσική ζύμωση και παραμένει τρία χρόνια για παλαίωση σε παλιές τσιμεντένιες δεξαμενές, με επιπλέον παλαίωση για άλλα τέσσερα χρόνια σε παλιές ξύλινες δεξαμενές. Ένα πλούσιο κρασί, με τα φρούτα στο προσκήνιο. Έτοιμο να καταναλωθεί κατά την κυκλοφορία, αλλά μπορεί να παλαιώσει στη φιάλη σχεδόν επ' αόριστον. Ας σημειωθεί πως ένα τετραγωνικό μέτρο αμπελώνα δίνει περίπου 75ml από αυτό το εκπληκτικό γλυκό κρασί.

Στέγνυμα: Τα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο για 10 ημέρες.

Ζύμωση: χωρίς εμβολιασμό, σε παλιές τσιμεντένιες δεξαμενές στους 25°C για περισσότερο από 8 μήνες, με φυσική διακοπή.

Ορίμαση: Τρία χρόνια σε παλιές τσιμεντένιες δεξαμενές, ακολουθούμενα από τέσσερα χρόνια σε παλιά βαρέλια γαλλικής δρυός, (μείγμα βαρελιών, 300 lt & 500 lt) και ρωσική δρυ, σε βαρέλια 50+ ετών 1250 lt & 1350 lt.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ VINSANTO LATE RELEASE
80% Ασύρτικο, 10% Αθήρι, 10% Αηδάνι
Λευκός | Ήσυχος | Φυσικώς Γλυκός
Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Το πιο ώριμο και ταυτόχρονα ημιδιάφανο Vinsanto του Κτήματος Αργυρού. Αυστηρή επιλογή από υπερβολικά παλαιούς αμπελώνες Ασύρτικου, Αηδανίου και Αθηριού στην Επισκοπή, ηλικίας τουλάχιστον διακοσίων ετών, ειδικά προοριζόμενους γι' αυτό το στυλ. Συγκομιδή σε πολύ βαθιά ωριμότητα, σχεδόν ένα μήνα μετά την κύρια ημερομηνία συγκομιδής, που δίνει εξωφρενικά χαμηλές αποδόσεις. Τα σταφύλια ξηραίνονται στον ήλιο για δεκατέσσερις ημέρες, γίνεται φυσική ζύμωση και τρία χρόνια παλαίωσης σε παλιές τσιμεντένιες δεξαμενές, με επιπλέον παλαίωση για δεκαέξι χρόνια σε παλιές ξύλινες δεξαμενές. Ένα έντονο, βαθύ κρασί με πολυπλοκότητα που κόβει την ανάσα. Έτοιμο να καταναλωθεί με την κυκλοφορία του, αλλά ο χρόνος δεν είναι σε θέση να το καταστρέψει. Ας σημειωθεί πως ένα τετραγωνικό μέτρο αμπελώνα δίνει περίπου 60ml από αυτό το εκπληκτικό γλυκό κρασί.

Στέγνυμα: τα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο για 14 ημέρες.

Ζύμωση: χωρίς εμβολιασμό, σε παλιές τσιμεντένιες δεξαμενές, στους 25°C για περισσότερο από 8 μήνες, με φυσική διακοπή.

Ορίμαση: σε βαρέλια 300 lt & 500 lt, και ρωσική δρυς, σε βαρέλια ηλικίας 50+ ετών 1250 lt & 1350 lt.



Κτήμα Χαριτάτου
Κεφαλονιά

Το Κτήμα Χαριτάτου είναι ένα boutique οиноποιείο 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 οиноποιείο είναι ανοιχτό για wine tastings κάθε άνοιξη και καλοκαίρι και ανήκει στο επίσημο δίκτυο των επισκέψιμων οиноποιείων του Υπουργείου Τουρισμού.

TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ

ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ



TYPALDO

100% Μοσχάτο Μικρόρωγο | **VEGAN**
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου
Alc. 14%

Το λεμονί χρώμα μας προδιαθέτει ίσως για το μοσχολέμονο, τον λεμονανθό και το άγουρο αχλάδι που φτάνουν στη μύτη από μακριά. Όσο πλησιάζουμε όμως εμφανίζονται η ματζουράνα, το μέλι, η μαρμελάδα βερίκοκο και voilà: Αυτό θα πει «μεθυστικά αρώματα». Η απαλή του οξύτητα ισορροπεί με μια αναπάντεχη λιπαρότητα που του δίνει όγκο ενώ πολλά από τα αρωματικά του στοιχεία μεταφέρονται σε ένα δυναμικό και γευστικά πλούσιο στόμα. Ξεχωρίζει μεταξύ άλλων για την μακράς διάρκειας φρουτένια επίγευση.

Αμπελώνας σε υψόμετρο 280 μέτρα.

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες.

Οινοποίηση: σε inox δεξαμενή για 20 ημέρες σε λεπτές οινολάσπες. 5.000 φιάλες στη σοδειά 2023.



HARITON

100% Βοστυλίδι Κεφαλληνίας | **VEGAN**
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου
Alc. 13.3%

Ένα βαθύ λεμονί, γεμάτο ορυκτότητα κρασί, με αρώματα από περγαμόντο, λευκόσαρκο ροδάκινο και αγιόκλημα. Έντονη οξύτητα και πλούσιο σώμα, ένας εντυπωσιακός συνδυασμός δροσιάς και βουτυρένιας υφής.

Αμπελώνας 280μ. υψόμετρο.

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: σε inox δεξαμενή. 5000 φιάλες.



ROSE DE HARITATOS

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

Ένα κρασί με λαμπερό ροζ χρώμα, και αρώματα κόκκινων φρούτων, λουλουδιών και βοτάνων. Φρέσκο και πικάντικο, φρουτώδες, δροσερό αλλά και κρεμώδες. Ζωηρή οξύτητα και επίγευση με διάρκεια. Το Rosé de Haritatos ταιριάζει σε όλες τις ώρες και τις εποχές με έντονο το χαρακτήρα της μαυροδάφνης που το καθιστά ιδανικό για γεύματα.

Αμπελώνας: 280μ. υψόμετρο.

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες

Μέθοδος λευκής οινοποίησης με όσο το δυνατόν λιγότερη επαφή μούστου με επιφάνεια ρώγας («πάτα -τράβα»).

Ζύμωση με γηγενείς ζύμες.

Παραμονή σε inox δεξαμενές 4 εβδομάδες. 2500 φιάλες



MADemoisELLE HARITATOU

100% Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας | **VEGAN**

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου

Alc. 13%

Ζωηρή Μαυροδάφνη δεξαμενής, με αρώματα φρέσκων βοτάνων της Κεφαλλονιάς. Ζουμερά κεράσια, ώριμα βύσσина, 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 ανοξείδωτες δεξαμενές

Βαρέλι: Όχι.



MADAME H.

100% Μαυροδάφνη | **VEGAN**

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου

Alc. 13%

Ένα κρασί με βαθύ πορφυρό χρώμα που ωριμάζει 2 χρόνια σε βαρέλι. Ώριμα δαμάσκηνα, κεράσια, μαύρες σταφίδες, πιπέρι και φυσικά η δάφνη σε όλο της το μεγαλείο. Η υφή του βελούδινη, οι τανίνες μαλακές, ενώ οι μαρμελάδες στο στόμα συμπληρώνονται από υπαινιγμούς σοκολάτας και δρυός.

Αμπελώνας: 280μ. υψόμετρο.

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες

Οινοποίηση: κλασσική ερυθρή.

Βαρέλι: Παλαίωση 12-14 μήνες σε δρύινα βαρέλια 2ης και 3ης χρήσης και κατόπιν στη φιάλη.

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



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

100% Βιδιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13.5%

VEGAN

Φωτεινό λεμονί χρώμα. Αρώματα πυρηνόκαρπων και ανθέων, νότες εσπεριδοειδών με ένα πιο περίπλοκο και ορυκτό χαρακτήρα. Εξαιρετική ισορροπία μεταξύ φινέτσας και οξύτητας. Αμπελώνας ασβεστοαργιλώδης, σε υψόμετρο 40-500μ. Ζύμωση με άγριες ζύμες. Παραμονή με τις φίνες οινολάσπες για διάστημα 3-4 μηνών.



PSITHIROS ΛΕΥΚΟΣ

100% Μοσχάτο Σπίνας
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13%

Λαμπερό ωχροκίτρινο χρώμα με κυρίαρχο ανθικά αρώματα όπως γιασεμί, τριαντάφυλλα αλλά και εσπεριδοειδή και βότανα όπως χαμομήλι.

Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μετά από στατική απολάσπωση. Παραμονή με οινολάσπες για 1,5- 2 μήνες.



SERA ΛΕΥΚΟΣ

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

Λαμπερό ωχροκίτρινο χρώμα. Σύνθετη μύτη με εξωτικά φρούτα όπως μάνγκο, ακτινίδιο, αχλάδι, φρούτα του πάθους και εσπεριδοειδή. Μέτριο σώμα με εξαιρετική οξύτητα και νότες τροπικών φρούτων στην επίγευση.

Αμπελώνας στα 300-700μ. υψόμετρο. Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μετά από στατική απολάσπωση. Παραμονή με οινολάσπες για 1,5- 2 μήνες.



ENSTIKTO ΛΕΥΚΟΣ

100% Βιδιανό
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κρήτη
Alc. 13.5%

VEGAN

Αρώματα απο γιασεμί, πράσινο μήλο, κρέμα λεμονιού και βανίλια. Μεσαίο προς γεμάτο σώμα με κρεμώδη υφή. Πλούσια, ισορροπία λιπαρότητας και ζωηρή οξύτητα.

Αμπελώνας στα 500μ υψόμετρο.

Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μετά από στατική απολάσπωση. Ωρίμανση για 9 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 και 500 lit καθώς επίσης και 3 μήνες σε terracotta.



GRIFOS ΛΕΥΚΟΣ

100% Βιδιανό

Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Κρήτη

Alc. 13.5%

ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Χρυσάφενιο χρώμα με αποχρώσεις κεχριμπαριού, λόγω της μακράς παραμονής του με τα στέμφυλα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Επικρατούν αρώματα από μέλι και βερίκοκο που σε συνδυασμό με τον ογκο του κρασιού, προσδίδουν ένα εκρηκτικό αποτέλεσμα.

Από αμπελώνα 260μ υψόμετρο. Ζύμωση με ιθαγενείς ζύμες σε πιθάρι κεραμικό, παραδοσιακό, χωρητικότητας 300 λίτρων. Έγινε διαχωρισμός του οίνου από τα στέμφυλα και μετάγγιση σε 2 διαφορετικού στυλ αμφορείς, όπου παρέμεινε για 3 μήνες. Χωρίς φιλτράρισμα.



GRIFOS POZE

100% Κοτσιφάλι

Ροζέ | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Κρήτη

Alc. 13,2%

ΦΥΣΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Χρώμα σκούρο τριανταφυλλί. Σύνθετο βοτανικό άρωμα με νότες μπαχαρικών. Γεμάτο στόμα με ένταση και φρεσκάδα. Μαλακές τανίνες και σύνθετη δομή, ένα κρασί φαγητού.

Από αμπελώνα στα 230μ υψόμετρο. Οίνος που ζυμώθηκε με ιθαγενείς ζύμες σε τσιμεντένιες ωοειδείς δεξαμενές (τα λεγόμενα «αυγά») και παρέμεινε με τις λάσπες του για 5 μήνες.

Ακολούθησε εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα.



VORINOS ΕΠΥΘΟΣ

50% Κοτσιφάλι / 50% Λιάτικο

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Κρήτη

Alc. 13%

Μεσαίο ρουμπινί χρώμα με έντονα αρώματα κόκκινων μούρων, μαύρου κερασιού, δαμάσκηνου, μεσογειακά βότανα και βανίλια. Ισορροπημένη φρουτώδη επίγευση.

Αμπελώνας στα 70-500μ υψόμετρο. Παλαίωση για 8 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.



PSITHIROS ΕΠΥΘΟΣ

70% Λιάτικο / 30% Merlot

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Κρήτη

Alc. 13.5%

Χρώμα ρουμπινί, αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και μπαχαρικών. Στόμα κομψό και βελούδινο.

Αμπελώνας στα 250-500μ υψόμετρο, έδαφος ασβεστοαργιλώδες. Παλαίωση για 8 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων.



SERA ΕΠΥΘΟΣ

50% Cabernet Sauvignon / 50% Μαντηλάρι **VEGAN**

Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός

Π.Γ.Ε. Κρήτη

Alc. 14%

Βαθύ ρουμπινί χρώμα με αρώματα μαύρων φρούτων όπως δαμάσκηνο και βατόμουρο, γλυκόριζα, βανίλιας και πράσινης πιπεριάς. Μέτριο προς γεμάτο σώμα με καλοδουλεμένες, στρογγυλές τανίνες και τονισμένη οξύτητα.

Αμπελώνας στα 300-750μ υψόμετρο. Ωρίμανση για 11 μήνες σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων.



ENSTIKTO ERYTHROS

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

BIO

Ανοιχτό μωβ χρώμα με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και νότες καπνού.
Μέτριου σώματος με φινετσάτες, στρογγυλές τανίνες και φρουτώδη επίγευση.

Αμπελώνας στα 600μ υψόμετρο.

Παλαίωση για 12 μήνες σε γαλλικά, δρύινα βαρέλια και 12 μήνες σε αμφορέα.



LIATIKO GRANDE RESERVE

100% Λιάτικο | BIO
Ερυθρός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Ο.Π. Δαφνές
Alc. 13%

Ανοιχτό κόκκινο χρώμα με καφετί ανταύγειες. Αρωματικά είναι ένα κρασί υψηλής ένστασης κομψό και συνάμα τυπικό βάση της ποικιλίας του, μέτριας προς υψηλής πολυπλοκότητας. Αρώματα κόκκινων φρούτων, ώριμης φράουλας και αποξηραμένου κερασιού, γλυκών μπαχαρικών, κανέλας, γαρύφαλου, γλυκιάς πάπρικας και μοσχοκάρυδου, καθώς και νότες ροζ πιπεριού, σταφίδας και καπνιστής βανίλιας.

Από επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο. Πολύ μικρή στρεμματική απόδοση.

Ωρίμαση σε βαρέλια για 18 μήνες και παλαίωση στην φιάλη για 24 μήνες.



LIASTOS 500ml

Λιάτικο | BIO
Ερυθρός | Ήσυχος | Φυσικώς Γλυκός
Π.Ο.Π. Δαφνές
Alc. 13%

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 6-8 ημέρες για να συγκεντρώσουν ουσίες και σάκχαρα.

Παλαίωση για 3-5 χρόνια σε αμερικάνικα και γαλλικά βαρέλια.



EMILIA LIASTOS 500ml 2013

Λιάτικο | BIO
Ερυθρός | Ήσυχος | Φυσικώς Γλυκός
Π.Ο.Π. Δαφνές
Alc. 11%

Ανοιχτό μωβ χρώμα με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και νότες καπνού.
Μέτριου σώματος με φινετσάτες, στρογγυλές τανίνες και φρουτώδη επίγευση.

Αμπελώνας στα 600μ υψόμετρο.

Παλαίωση για 7 χρόνια σε γαλλικά, δρύινα βαρέλια.



MESSARÉA WINERY

Κάπου ανάμεσα στον Κάμπο και τα Λουτρά της Τήνου, η οικογένεια Παπαγεωργίου πριν από περίπου 20 χρόνια ερωτεύτηκε και απέκτησε το εκπληκτικό κτήμα - έναν υπέροχο εγκαταλελειμμένο κήπο γεμάτο αιωνόβιες ελιές και πορτοκαλεώνες από την ιστορική σχολή Ουρσουλινών που στο κέντρο του δεσπόζει μια φιλύρα, σήμα κατατεθέν πλέον του οινοποιείου. Ο βιολογικός αμπελώνας φυτεύτηκε αρχικά στην Μεσσαριά σε 20 στρέμματα το 2021 και στην συνέχεια στον Καλαθά με άλλα 60 στρέμματα το 2023. Όλη η προσοχή και η αγάπη έχει στόχο την ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών της Τήνου Ποταμίσι, Κουμαριανό, Ασύρτικο Μαυροτράγανο και Ροζακί. Το σύγχρονο βιοκλιματικό οινοποιείο της οικογένειας που βρίσκεται προς τα Λουτρά, έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε τα σταφύλια να μεταφέρονται σε κάθε στάδιο με την χρήση της βαρύτητας. Για την οινοποίηση χρησιμοποιούνται τσιμεντένιες δεξαμενές, δρύινα βαρέλια και αμφορείς ενώ τα κτίρια είναι εν μέρει βυθισμένα στην πλαγιά χαρίζοντας φυσική χαμηλή θερμοκρασία και οπτική ενσωμάτωση στο φυσικό τοπίο. Χάρη στο οινοποιείο πρότυπο, το μεράκι στον αμπελώνα και την μόνιμη παρουσία την οινολόγου, Ελένης Αλευρά σήμερα παράγουν κρασιά υψηλής ποιότητας.

MESSARÉA WINERY



ΤΗΝΟΣ



ΑΛΚΑΡ ΠΟΤΑΜΙΣΙ

100% Ποταμίσι
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13.2%

Ανοιχτό κίτρινο χρώμα, με αρώματα γκρέιπ φρουτ, αχλαδιού και ώριμου κορόμηλου. Άνθη σπάρτου και βοτανικές νότες δίκταμου. Το στόμα είναι ισορροπημένο ευχάριστα λιπαρό με δροσιστική οξύτητα και χαρακτηριστική ορυκτότητα. Επίγευση με ένταση αρωμάτων που διαρκούν.

Επιλογές αμπελώνων από τα χωριά Φαλατάδος, Μυρσίνη και Μέση σε υψόμετρο 350-400. Έδαφος αμμώδες από την αποσάθρωση γρανιτών.

Χειρονακτικός τρύγος. Ζύμωση και παραμονή με οινολάσπες για 7 μήνες σε τσιμεντένιες δεξαμενές. Το 5% ωριμάζει σε νέα δρύινα βαρέλια.



ΑΣΤΡΑΙΟΣ ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο
Λευκός | Ήσυχος | Ξηρός
Π.Γ.Ε. Κυκλάδες
Alc. 13.8%

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα, με αρώματα λάιμ, γκρέιπφρουτ, φλούδας λεμονιού, μάραθου και λευκού πιπεριού. Στο στόμα η αιχμηρή οξύτητα συνοδεύοντας αρμονικά την αλκοόλη δημιουργεί μια αέρινη γεμάτη ενέργεια αίσθηση σε συνδυασμό με την αλμυρή επίγευση, που διαρκούν.

Επιλογές αμπελώνων από το ιδιόκτητο κτήμα και συνεργαζόμενου αμπελουργού που προστατεύονται από τους ισχυρούς ανέμους και την έντονη επιρροή της θάλασσας.

Υψόμετρο 250μ.

Έδαφος κυρίως αμμοπηλώδες.

Χειρονακτικός τρύγος. Ελαφρά πίεση χωρίς αποβοστρύχωση. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Παραμονή με τις οινολάσπες για 7 μήνες.



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 Σταφυλής Μαλαγουζιά

Alc. 40%

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 κρουεγχύλιση χωρίς παρουσία οξυγόνου και δεν πιέζονται.

Η ζύμωση γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία για να διατηρηθούν όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.



Απόσταγμα Σταφυλής Μούχταρο

Alc. 40%

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 κρουεγχύλιση χωρίς παρουσία οξυγόνου και δεν πιέζονται.

Η ζύμωση γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία για να διατηρηθούν όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.



Απόσταγμα Σταφυλής Ρομπόλα

Alc. 40%

Λευκά άνθη, φρεσκοκομμένο κυδώνι, ώριμο κάστανο ξεπροβάλουν 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.



Hefeband 01

Απόσταγμα Ευγενών Οινολασπών

Alc. 40%

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%

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%

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 Χωρίς Γλυκάνισο

Alc. 40%

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 Με Γλυκάνισο

Alc. 40%

Κρυστάλλινος χαρακτήρας με ευγενικά στοιχεία γλυκάνισου, στόμα στρογγυλό και μακρά επίγευση.

Από επιλεγμένα σταφύλια Μοσχάτο, Κουντούρας και Chardonnay από την κοιλάδα των Μουσών.



Τσίπουρο Ζαχαρία Βιολογικό BIO

Alc. 40%

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. Κρυοεκχύλιση, χωρίς παρουσία οξυγόνου και αργή απόσταξη σε άμβυκα ασυνεχούς απόσταξης.



Ούζο Βυθός

Alc. 40%

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.

Από επιλεγμένα σταφύλια Ασύρτικο, Σαββατιανό, Μαλαγουζιά, Κουντούρα και Αθήρι από την κοιλάδα των Μουσών.



35N, ο 35ος παράλληλος του πλανήτη μας. Σε ένα μικρό σημείο του, βρίσκεται ένα πανάρχαιο νησί με ιστορία 5000 ετών, όπου οι άνθρωποι του έπρατταν και ζούσαν πάντα με ψυχή. Αυτό το νησί είναι η Κρήτη. Η Τσικουδιά 35N δημιουργήθηκε μέσα από το όραμα στο να έχει τη θέση που της αξίζει. Μια Τσικουδιά, αντάξια της ιστορίας και του τόπου της. Εκείνη που θα είναι όλοι περήφανοι να την κερνούν και να την πίνουν. Φτιαγμένη από διαλεκτές ποικιλίες, έπειτα από μακροχρόνιες δοκιμές ώστε να έρχεται στο ποτήρι μας στη καλύτερη της έκφραση, κρατώντας την καρδιά της απόσταξης. Η 35N φτιάχνεται στο Ρέθυμνο, στο αποστακτήριο που δημιούργησε ο Ηλίας Μελισουργός. Ακολουθεί τους κανόνες κλασματικής ασυνεχούς απόσταξης, χρησιμοποιώντας τις καλύτερες ποικιλίες.

TRINITY WINES
OMNE BONUM TRIUM

35N CRETAN DISTILLERY



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΜΙΝΩΤΑΥΡΟΣ

Πολυποικιλιακή
Alc. 38%

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, αφήνοντάς τη για λίγα λεπτά στο ποτήρι να ξεκουραστεί.



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ

Πολυποικιλιακή
Alc. 38%

Η καρδιά των καλύτερων ποικιλιών της Κρήτης. Παραγόμενο με τη μέθοδο της ασυνεχούς κλασματικής απόσταξης σε χάλκινο άμβυκα στο Ρέθυμνο, το απόσταγμα αυτό απελευθερώνει απόλυτα ισορροπημένα αρώματα, με το τυπικό και δυνατό άρωμα της Τσικουδιάς.

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



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙ

Πολυποικιλιακή
Alc. 24%

Η πολυποικιλιακή Τσικουδιά με Κρητικό θυμαρίσιο μέλι και τοπικά αρωματικά βότανα, χωρίς προσθήκη τεχνητών χρωμάτων, προσφέρει εδώ ένα απόλυτα ισορροπημένο απόσταγμα ανάμεσα σε γλυκύτητα και βοτανικότητα.

Σερβίρεται ιδανικά στους 10-12 βαθμούς Κελσίου.



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ SYRAH

100% Syrah
Alc. 38%

Η γαλλική αυτή ποικιλία εγκλιματίστηκε άψογα στη θέρμη της Κρήτης, χαρίζοντάς μας 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.

Σερβίρεται ιδανικά στους 10-12 βαθμούς Κελσίου.

**ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ**

100% Μοσχάτο Σπίνας
Alc. 38%

Το Μοσχάτο Σπίνας, είναι μια Κρητική ποικιλία που τη συναντάμε στα βουνά της Κρήτης. Το ντελικάτο αυτό απόσταγμα ξεδιπλώνεται σε μια πλούσια αρωματική παλέτα με κυρίαρχο το λουκούμι τριαντάφυλλο και τις νότες περγαμόντο.

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

**ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ MALVASIA DI CANDIA AROMATICA**

100% Malvasia di Candia Aromatica
Alc. 38%

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 κομψότητα της ποικιλίας **Σερβίρεται ιδανικά στους 12 βαθμούς Κελσίου, αφήνοντάς τη για λίγα λεπτά στο ποτήρι να ξεκουραστεί.**

**ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ**

Alc. 40%

12μηνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια πρώτης χρήσης. Αρώματα βούτυρου, βανίλιας και ξηρών καρπών μαζί με αποξηραμένο βερίκοκο και νότες πορτοκαλιού αναδύονται μετά την ξεκούραση του αποστάγματος στο ποτήρι. Απολαυστική, μακρά επίγευση.

Σερβίρεται ιδανικά στους 15 βαθμούς Κελσίου.

**VS AGED MALVASIA DI CANDIA AROMATICA**

100% Malvasia di Candia Aromatica
Alc. 45%

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%

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