

GREEK

WINES & SPIRITS EXCLUSIVITIES

NOVEMBER 2026

TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM


1999
VOURVOUKELI
Estate


Domaine
Michaelidi


MOSCHOPOLIS
WINERY


THYMIOPOULOS
VINEYARDS


TERRA
OLYMPUS


NAVITAS
WINERY


ELEVATION
VINEYARDS
ARKTOS


GLINAVOS
ZITSA


MUSES ESTATE




KTIMA EVINOS


PAPARGYRIOU
WINERY


AÏVALIS
WINERY
Αϊβαλή


TROUPIS WINERY


MESSARÉA
WINERY


ARTEMIS KARAMOLEGOS WINERY


ESTATE ARGYROS
SANTORINI
est. 1903


V S V
VOLCANIC SLOPES
VINEYARDS


Silva
Daskalaki


Κτῆμα Χαριτάτου
Κεφαλλονιά


PELEANO
A Sparkling
Tale


LOST LAKE
DISTILLERY


35
CRETAN
DISTILLERY



1999
VOURVOUKELI
Estate

ΑΒΔΗΡΑ ΘΡΑΚΗΣ

Η Θράκη, ένας τόπος με βαριά ιστορία στην αμπελοκαλλιέργεια και την 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. Η ολοκλήρωσή του το 2005 έθεσε τις βάσεις για τη δημιουργία κρασιών που εκφράζουν την φιλοσοφία της οικογένειας. Το κτήμα καθοδηγείται πλέον από τη δεύτερη οινική γενιά της οικογένειας, τον Οδυσσέα Βουρβουκέλη.



AVDIROS ΛΕΥΚΟΣ

50% Chardonnay, 50% Παμίδι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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. Κλασική λευκή οινοποίηση μετά από κρυοεκχύλιση, στατική απολάσπωση και ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-18°C. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ακολουθεί παραμονή με τις οινολάσπες για μεγαλύτερο όγκο.



ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Άβδηρα, Alc. 13.5%
Ανοιχτό χρυσαφί χρώμα. Αρώματα εσπεριδοειδών μαζί με λευκά άνθη, ακολουθούμενα από πλούσια αρώματα ώριμων φρούτων, καθώς και πράσινης φράπας και πικρής κυδωνιάς. Ξηρό στη γεύση, με υψηλή οξύτητα και γεμάτο σώμα. Μακρά επίγευση.

Αμπελώνας στη θέση Χοιρόδασος, στα Άβδηρα.
Αμμοαργιλώδες επικλινές έδαφος.
Ζύμωση σε ανοιξείδωτη δεξαμενή.
Ωρίμαση σε ανοξείδωτη δεξαμενή για 4 μήνες με τις οινολάσπες του και batonnage.



MALAGOUSIA

100% Μαλαγουζιά | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Άβδηρα, Alc. 13%
Έντονο λεμονοκίτρινο χρώμα. Αρώματα ροδάκινου, βερίκοκου, μάνγκο και ελαφρών βοτάνων. Πλούσιο και στρογγυλό στο στόμα, με ισορροπημένη οξύτητα και κρεμώδη υφή. Πλήρες σώμα με χαρακτηριστική διάρκεια.

Τα σταφύλια συλλέγονται με το χέρι και μεταφέρονται σε μικρά καλάθια. Κλασσική λευκή οινοποίηση. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και παλαίωση με τις οινολάσπες για 4 μήνες.

SAUVIGNON BLANC



100% Sauvignon Blanc | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Άβδηρα, Alc. 13%
Απαλό λεμονί χρώμα, φρουτώδη τροπικά αρώματα όπως λίτσι και σταφύλι. Ο βοτανικός χαρακτήρας στο στόμα συνδυάζεται με δροσερή οξύτητα και ελαφρώς λιπαρή υφή.

Αμπελώνες στα Άβδηρα. Μικροκλίμα Μεσογειακό. Μέτρια ζεστό καλοκαίρι με χαμηλή σχετική υγρασία. Ξηρός και κρύος χειμώνας. Έδαφος αργιλοαμμώδες. Ωρίμανση σε επαφή με τις οινολάσπες του για τέσσερις μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.



CHARDONNAY

100% Chardonnay | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 τη ζύμωση σε ελεγχόμενες συνθήκες παραμένει με τις φίνες οινολάσπες για έξι μήνες.



LAGARA ΛΕΥΚΟΣ

70% Sauvignon Blanc, 30% Δαμιάτης | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Άβδηρα, Alc. 12.5%
Καθαρό χρυσαφί χρώμα με εκρηκτικά αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών. Δροσιστική οξύτητα, και πλούσιο σώμα χάρη στη σύντομη παραμονή στο βαρέλι.

Αμπελώνες στα Άβδηρα, από τα αμπελοτόπια Ξανθοτούμπα και Βελώνη. Λευκή οινοποίηση, με διαχωρισμό του πρόρωγου, κρυοεκχύλιση, στατική απολάσπωση και ζύμωση του διαυγούς γλεύκους σε ανοξείδωτη δεξαμενή σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-18° C. Παραμονή του οίνου με τις οινολάσπες και πέρασμα από δρύινο βαρέλι από τέσσερις έως έξι μήνες, αναλόγως την εσοδεία.



AVDIROS ROSE

70% Παμίδι, 30% Syrah | Ήσυχος, Ροζέ, Ημίξηρος
ΠΓΕ Άβδηρα, Alc. 12.5%
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. Ροζέ οινοποίηση μετά από προζυμωτική κρυοεκχύλιση, σε χαμηλή θερμοκρασία, για την ανάδειξη του αρωματικού δυναμικού των ποικιλιών. Φυσικό σταμάτημα της ζύμωσης στο επιθυμητό σημείο, με ψύξη.



PAMIDI ROSE

100% Παμίδι | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Άβδηρα, Alc. 13%
Φωτεινό, διαυγές σομόν χρώμα με έντονο μπουκέτο γεμάτο φράουλα και κεράσι. Μέτρια οξύτητα με καλή δομή και επίγευση καλής διαρκείας.

Αμπελώνας στις περιοχές Ξανθοτούμπα και Βελώνη. Η οινοποίηση ξεκινά με ελαφριά πίεση στον πνευματικό πιεστήριο, ώστε να διατηρήσουμε το ανοιχτό ροζ χρώμα. Στη συνέχεια, η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Ακολουθεί ωρίμαση για τουλάχιστον δύο μήνες στην φιάλη.



AVDIROS ΕΡΥΘΡΟΣ

50% Λημνιό, 30% Syrah, 20% Παμίδι | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Άβδηρα, Alc. 13.5%
Βαθύ ρουμπινί με αρώματα από κεράσι και βατόμουρο σε συνδυασμό με βανίλια και πικάντικα μπαχαρικά. Πλούσια οξύτητα, καλοδουλεμένες τανίνες. Πυκνό φρούτο στο στόμα μαζί με μπαχάρια και μαύρη σοκολάτα. Μακρά επίγευση.

Αμπελώνας στα Άβδηρα Ξάνθης, θέση Χοιρόδασος. Αργιλοπηλώδες επικλινές έδαφος. Ζύμωση σε ανοιξείδωτη δεξαμενή και ωρίμαση για 10-12 μήνες σε βαρέλια αμερικανικής και γαλλικής δρυός (40% νέα) συμπεριλαμβανομένης και της μηλογαλακτικής ζύμωσης.



MAVROUDI

100% Μαυρούδι | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 ανοξείδωτη δεξαμενή και ωρίμαση για 12 μήνες σε γαλλική δρυ 225 και 300 λίτρων (40% νέα) με μηλογαλακτική ζύμωση.



LAGARA ΕΡΥΘΡΟΣ

50% Merlot, 30% Syrah, 20% Παμίδι | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Άβδηρα, Alc. 14.5%
Καθαρό, βαθύ πορφυρό. Έντονη αρωματική σύνθεση με έντονα κόκκινα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα καλοδομημένες τανίνες, πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση.

Αμπελώνας στην θέση Βελώνη στα Άβδηρα. Μακρά εκχύλιση (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 ανοξείδωτη δεξαμενή, προστίθεται πριν την εμφιάλωση. Αφιλτράριστο. Παραμονή στο κελάρι για ενάμιση χρόνο πριν βγει στην αγορά.



NICO SELECTIONS ΕΡΥΘΡΟΣ

100% Merlot | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 εμφιαλώσεις 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.



Domaine Michaelidi

ΔΡΑΜΑ

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 αλλά και Μαυροτράγανο.



ΠΥΛΗ ΛΕΥΚΟΣ

55% Sauvignon Blanc, 35% Ασύρτικο, 10% Chardonnay | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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.

Σύγχρονη λευκή οινοποίηση με πραγματοποίηση της αλκοολικής ζύμωσης σε ελεγχόμενες διαβαθμισμένες θερμοκρασίες για κάθε ποικιλία ξεχωριστά.



ΚΛΕΙΔΙ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

100% Μαλαγουζιά | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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.

Σύγχρονη λευκή οινοποίηση με πραγματοποίηση της αλκοολικής ζύμωσης σε ελεγχόμενες διαβαθμισμένες θερμοκρασίες και παραμονή με λεπτές οινολάσπες για 4 μήνες.



ΚΛΕΙΔΙ ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Δράμα, Alc. 14%
Εκφραστική μύτη με νότες από αγιόκλημα και άνθη νεραντζιάς, πλαισιωμένα από φλούδα εσπεριδοειδών, ροδάκινο, νότες ζύμης και βότανα, σε φόντο ορυκτών. Πλούσιο σώμα, με την έντονη οξύτητα του Ασύρτικου να έρχεται σε ισορροπία με την κρεμώδη υφή από την παραμονή στις οινολάσπες.

Από δύο επιλεγμένα αμπελοτόπια 22 ετών στην περιοχή της Δράμας, σε υψόμετρο 130 μέτρων. Κρυοεκχύλιση. Ζύμωση και ωρίμαση σε συνδυασμό καινούργιων γαλλικών βαρελιών (30%) και ανοξείδωτων δεξαμενών. Παραμονή με τις φίνες οινολάσπες του με συχνή ανάδευση, για 7 μήνες.

ΛΑΓΟΤΟΠΟΣ ΛΕΥΚΟΣ



70% Ασύρτικο, 30% Gewurztraminer | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Δράμα, Alc. 14.5%
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 στην Κύρια Δράμας, 4 στρέμματα, ηλικίας 26 ετών. Τα σταφύλια ολόκληρα, χωρίς να αποχωρίζονται από τους βόστρυχους, πιέζονται σε εξαιρετικά χαμηλές πιέσεις. Ο πρόρωγος μούστος οδηγείται σε δρύινα βαρέλια για την αλκοολική ζύμωση και ακολουθεί 6μηνη ωρίμαση.

QUEEN ROSE DEMI-SEC



Syrah, Merlot | Ήσυχος, Ροζέ, Ημίξηρος
ΠΓΕ Δράμα, Alc. 13%
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.

Προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Σύγχρονη λευκή οινοποίηση με πραγματοποίηση της αλκοολικής ζύμωσης σε ελεγχόμενες διαβαθμισμένες θερμοκρασίες.



ΠΥΛΗ ΕΡΥΘΡΟΣ

50% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 25% Merlot | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Δράμα, Alc. 14%

Λαμπερό ρουμπινί, με αρωματική πολυπλοκότητα και ζωηρό 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 ξεχωριστα, κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας και στην συνέχεια ωρίμαση σε μικρά, δρύινα, γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες.



ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ SINGLE VINEYARD LAGOTOPOS

100% Μαυροτράγανο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 14.5%
Συμπυκνωμένο λαμπερό ρουμπινί χρώμα. Έντονη μύτη με ζωηρή παρουσία μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους, νότες καφέ και καπνού με πικάντκα 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 στη συνέχεια ωρίμαση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες.



THE LAST BARON

Cabernet Franc | Ήσυχος, Ερυθρός, 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$^{\mu}$

ΜΟΝΟΠΗΓΑΔΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Το οινοποιείο Moschopolis 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 το Θερμαϊκό Κόλπο και απέναντι από το μυθικό βουνό του Ολύμπου. Η πολυετής εμπειρία του Δρ. Γεώργιου Γερμάνη ως σύμβουλο αμπελουργίας σε καταξιωμένα οινοποιεία σε όλη την Ελλάδα, αποτελεί εχέγγυο για την επιτυχία του οινοποιείου. Στον αμπελώνα εφαρμόζεται η 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, Ασύρτικ, Viognier, 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.



AIORA ΛΕΥΚΟΣ

40% Ασύρτικο, 35% Ξινόμαυρο, 25% Μαλαγουζιά | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 12% Bio | Low Intervention

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.

Προζυμωτική εκχύλιση 6 ωρών σε χαμηλή θερμοκρασία. Αργή ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και παραδοσιακούς αμφορείς (12–25° C). Μηλογαλακτική ζύμωση και παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για 4 μήνες με bâtonnage. Η Μαλαγουζιά παλαιώνει για 5 μήνες σε αμφορείς 300 λίτρων. Αφιλτράριστο.



MOSCHOPOLIS 6

91% Ασύρτικο, 9% Ξινόμαυρο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13.5% Bio | Low Intervention

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. Προζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 12 ωρών στους 10° C. Αργή αλκοολική ζύμωση 7–14 ημερών στους 17° C σε ανοξείδωτες δεξαμενές και δρύινα βαρέλια. Πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική ζύμωση, με παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για 6 μήνες με bâtonnage και παλαίωση 6 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων (καινούρια και δεύτερης χρήσης). Αφιλτράριστο.



AIORA ASSYRTIKO CONTACT AMPHORA

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 12.5% Bio | Low Intervention

Εμφανίζει φίνα αρώματα από κίτρινα λουλούδια και άνθη πορτοκαλιάς, αποξηραμένα φρούτα και μέλι, καθώς και βοτανικές νότε και μια αίσθηση πράσινο τσάι. Μέτριο σώμα με δροσιστική οξύτητα και εκρηκτικά αρωματική γεύση από λουλούδια, αποξηραμένα φρούτα και κάστανο, με έντονα ορυκτή επίγευση.

Το πορτοκαλί κρασί Aióra Assyrtiko Contact Amphora είναι ένα κρασί ήπιας φυσικής οινοποίησης. Προζυμωτική και μεταζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 120 ημερών. Αργή αλκοολική ζύμωση σε παραδοσιακούς κρητικούς αμφορείς, διάρκειας 90 ημερών, σε φυσικές θερμοκρασίες 12–25° C. Πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική ζύμωση. Παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για 4 μήνες και παλαίωση για 5 μήνες σε αμφορείς χωρητικότητας 300 λίτρων. Το κρασί είναι αφιλτράριστο.



AIORA MALAGOUSIA CONTACT AMPHORA

100% Μαλαγουζιά | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 12-13% Bio | Low Intervention

Μύτη γεμάτη φρεσκάδα με αρώματα αχλαδι, κυδώνι, λεμόνι και lime. Επίσης ανθικά αρώματα λεμονανθών και βοτανικές νότες βασιλικού και θυμαριού. Στο στόμα παρουσιάζει μέτριο σώμα με δροσιστική οξύτητα και εκρηκτική γεύση από κυδώνι, λεμόνι, αχλάδι, κίτρο lime και grapefruit.

Το λευκό κρασί Aióra Malagousia Amphora είναι ένα κρασί ήπιας φυσικής οινοποίησης. Χειρονακτικός τρύγος, και οινοποίηση χωρίς την χρήση τεχνολογικού εξοπλισμου με το κρασί να ζυμώνει σε πήλινους αμφορείς μαζί με τα στέμφυλα για μερικές εβδομάδες. Αυθόρμητη ζύμωση και ωρίμανση στους αμφορείς για περίπου 5 μήνες. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και χωρίς την προσθήκη θειωδών ή άλλων χημικών πρόσθετων.

MOSCHOPOLIS 8



89% Ξινόμαυρο, 11% Syrah | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 12.5% Bio | Low Intervention

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 τανικές νύξεις προσθέτουν πολυπλοκότητα.

Ξηρικός αμπελώνας βιολογικής καλλιέργειας στις πλαγιές μιας λοφώδους περιοχής, με θέα στο Αιγαίο Πέλαγος και το μυθικό βουνό του Ολύμπου. Προζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 12 ωρών στους 10°C. Αργή αλκοολική ζύμωση 7–14 ημερών στους 17°C σε ανοξείδωτες δεξαμενές και δρύινα βαρέλια. Πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική ζύμωση, ακολούθησε παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 8 μήνες με bâtonnage και παλαίωση 6 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 και 500 λίτρων (καινούρια και δεύτερης χρήσης). Αφιλτράριστο.

AIORA ΕΡΥΘΡΟΣ



40% Ξινόμαυρο, 35% Μαυροτράγανο, 25% Syrah | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13% Bio | Low Intervention

Μύτη υψηλής αρωματικής έντασης, με αρώματα βύσσινου, μαρμελάδας κεράσι, μούρου, δαμάσκηνου και βουτύρου, ενώ στο βάθος διακρίνονται καπνιστή πάπρικα και νωπό χώμα 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 χώματος και ώριμου κασσίς.

Μη αρδευμένος βιολογικός αμπελώνας με αμπέλια ηλικίας σχεδόν 30 ετών. Προζυμωτική και μεταζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 7–8 ημερών. Αργή αλκοολική ζύμωση 7–10 ημερών στους 17°C, σε ανοξείδωτες δεξαμενές και αμφορείς. Πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική ζύμωση. Δεν ακολουθείται παραμονή στις οινολάσπες. Παλαίωση 4–5 μηνών σε παραδοσιακούς κρητικούς αμφορείς χωρητικότητας 300 λίτρων. Αφιλτράριστο.



AIORA ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ CONTACT AMPHORA

100% Μαυροτράγανο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13.5% Bio | Low Intervention

Έχει γλυκό μεσογειακό αρωματικό χαρακτήρα με μαρμελάδα βύσσινο και μαύρα μούρα, αποξηραμένα φρούτα και βιολέτες, αλλά και βότανα όπως θυμάρι και δεντρολίβανο, ενώ νότες φρέσκου βρεγμένου χώματος 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.Χειρωνακτικός τρύγος. Ζύμωση με γηγενείς ζύμες σε παραδοσιακούς κρητικούς αμφορείς. Προζυμωτική και μεταζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 20 ημερών και αργή αλκοολική ζύμωση 45 ημερών σε φυσικές θερμοκρασίες 12–25° C. Πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική ζύμωση. Παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για 12 μήνες και παλαίωση 12 μηνών σε αμφορείς χωρητικότητας 300 λίτρων. Αφιλτράριστο.



AIORA ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ CONTACT AMPHORA

100% Ξινόμαυρο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13% Bio | Low Intervention

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

Ήπιας φυσικής οινοποίησης. Εκχύλιση 25 ημερών και αργή ζύμωση 30 ημερών σε παραδοσιακούς κρητικούς αμφορείς, σε φυσικές θερμοκρασίες 12–25° C. Πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική ζύμωση, με παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για 12 μήνες και παλαίωση 12 μηνών σε αμφορείς 300 λίτρων. Αφιλτράριστο.

MOSCHOPOLIS 18



Μαυροτράγανο-Syrah | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 15% Bio | Low Intervention

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

Ξηρικός ιδιόκτητος αμπελώνας σε λοφώδη περιοχή σε υψόμετρο 500μ, όπου κυριαρχούν τα κόκκινα χώματα με μεγάλη περιεκτικότητα σε πέτρα, κατάλληλα για καλλιέργεια ερυθρών ποικιλών. Μεταζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 10–15 ημερών στους 23° C. Αργή αλκοολική ζύμωση 7–12 ημερών στους 19° C σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική ζύμωση, χωρίς παραμονή στις οινολάσπες. Παλαίωση 18 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης (225 λίτρων). Αφιλτράριστο.

MOSCHOPOLIS 24



Pinot Noir | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 14.5% Bio | Low Intervention

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. Μεταζυμωτική εκχύλιση διάρκειας 10–15 ημερών στους 23° C. Αργή αλκοολική ζύμωση 7–12 ημερών στους 19° C σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Πραγματοποιήθηκε μηλογαλακτική ζύμωση, χωρίς παραμονή στις οινολάσπες.
Παλαίωση 24 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης, χωρητικότητας 225 και 500 λίτρων. Αφιλτράριστο.



THYMIOPOULOS
VINEYARDS

ΝΑΟΥΣΑ

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 οινοποιείο, 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 | Ήσυχος, Λευκός , 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

50% Ασύρτικο, 35% Μαλαγουζιά, 10% Βιδιανό, 5% Αηδάνι
Ήσυχος, Λευκός , Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13.5% Bio | Low Intervention
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 50% Ασύρτικο, 35% 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 τσαμπιά του Ασύρτικου πιέζονται ελαφρώς, αλλά για αρκετό χρονικό διάστημα και ζυμώνουν σε ξύλινα βαρέλια, όπου και παραμένουν 1 ολόκληρο χρόνο. Το κρασί εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



ΑΤΜΑ ΡΟΖΕ

Ξινόμαυρο, Σταυρωτό | Ήσυχος, Ροζέ, 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.



ROSE DE XINOMAVRO

100% Ξινόμαυρο | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ 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 αποβοστρυχώνονται, ζυμώνουν με γηγενείς ζύμες και εκχυλίζονται για 8-10 ώρες. Βαρέλι: 5 μήνες σε 5ης χρήσης γαλλικά δρύινα βαρέλια των 500Lt.



ΑΤΜΑ ΕΡΥΘΡΟΣ

70% Ξινόμαυρο, 30% Μανδηλαριά | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13.5%
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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νάουσα, Alc. 12.5% Bio
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, άνυδροι 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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νάουσα, Alc. 13% Bio | Φυσικός

Μια μοντέρνα Single VIneyard 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.

Single Vineyard Νάουσα, από αμπελώνα σε υψόμετρο 400μ. Το 100% 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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ 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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νάουσα, Alc.

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



KAYAFAS

100% Ξινόμαυρο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νάουσα, Alc. 14%

Βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες. Μύτη έντονη και πολύπλοκη, με φράουλα, βύσσινο, φραμπουάζ 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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νάουσα, Alc. 13.5%

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Φράουλα, κεράσι, φραμπουάζ, 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 40% «whole cluster» και η ζύμωση πραγματοποιείται με γηγενείς ζύμες. Εκχύλιση για 30 μέρες.
Βαρέλι: γαλλικά βαρέλια 500lt, 2ης χρήσης, για 12 μήνες.



TERRA OLYMPUS

ΡΑΨΑΝΗ

Στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Ολύμπου, εκεί όπου το βουνό των θεών κατηφορίζει προς την κοιλάδα των Τεμπών και το Αιγαίο φαίνεται στον ορίζοντα, ο Απόστολος Θυμιόπουλος ξεκίνησε ένα νέο κεφάλαιο στη διαδρομή του. Ο οινοποιός που με το «Γη και Ουρανός» άλλαξε τον τρόπο που βλέπουμε τη Νάουσα ίδρυσε το 2015 την Terra Olympus, στην καρδιά της ΠΟΠ Ραψάνη. Πρόκειται για μια από τις πιο ιστορικές ζώνες του Ξινόμαυρου, που για χρόνια έμενε στη σκιά.

Οι αμπελώνες, σήμερα περίπου 11 εκτάρια, απλώνονται σε απότομες πλαγιές γύρω στα 500 μέτρα, μόλις 10 χιλιόμετρα από τη θάλασσα. Τη μέρα τους δροσίζει η αύρα του Αιγαίου και τη νύχτα ο αέρας που κατεβαίνει από τον Όλυμπο. Πολλά από τα κλήματα είναι παλιά κυπελλοειδή πρέμνα 40 έως 70 ετών, ριζωμένα σε σχιστολιθικά εδάφη με χαλαζία, και καλλιεργούνται βιολογικά.

Πιστός στην παράδοση του τόπου, ο Θυμιόπουλος δουλεύει το Ξινόμαυρο μαζί με τις τοπικές ποικιλίες Κρασάτο και Σταυρωτό, το ιστορικό τρίπτυχο της Ραψάνης. Τα κρασιά που προκύπτουν έχουν φινέτσα, ζωντάνια και βαθιά αίσθηση τόπου. Πρώτος πρεσβευτής τους είναι το Terra Petra, που κέρδισε γρήγορα διεθνή αναγνώριση.

ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ ΡΑΨΑΝΗ



Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Ραψάνη, Alc. %
Αναμένεται περιγραφή του παραγωγού

Λεπτομέρειες αναμένονται

TERRA PETRA RAPSANI



50% Ξινόμαυρο, 35% Κρασάτο, 15% Σταυρωτό | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Ραψάνη, Alc. 13% Bio
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 ανοξείδωτες δεξαμενές και έπειτα σε μεγάλα δρύινα βαρέλια, όπου και παρέμεινε για περίπου 14 μήνες.



NAVITAS
WINERY

ΠΙΕΡΙΑ

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 δεσπόζει στον αμπελώνα, όσο και με τις αξίες που διέπουν τη δουλειά του νέου οινοποιείου. Ο αμπελώνας έχει συνολική έκταση 160 περίπου στρεμμάτων. Αποτελείται από τρία αυτόνομα αμπελοτόπια 20, 40 και 60 στρεμμάτων, με το υψηλότερο σημείο να φτάνει σχεδόν στα 400 μέτρα υψόμετρο. Στον αμπελώνα των 160 στρεμμάτων, υπήρχαν φυτεμένες πολλές ποικιλίες, γηγενείς και διεθνείς, 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 ανοξείδωτες δεξαμενές και τα βαρέλια από γαλλική δρυ, χρησιμοποιούνται πήλινοι αμφορείς και τσιμεντένιες δεξαμενές σε σχήμα τουλίπας. Στο οινοποιείο ιδιαίτερη έμφαση έχει δοθεί στη διαχείριση των φυσικών πόρων, ως μέρος της γενικότερης ολιστικής φιλοσοφίας προς τη βιώσιμη και φιλική προς το περιβάλλον ανάπτυξη.



52 PEAKS CHARDONNAY

100% Chardonnay | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Μακεδονία, Alc. 13% Bio | Vegan
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 ανοξείδωτες δεξαμενές, το 1/3 μεταφέρεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 350λτ, το 1/3 σε τσιμεντένιες τουλίπες και το 1/3 παραμένει σε inox. Οι τρεις ποσότητες μένους με τις οινολάσπες για 6 μήνες και μετά ενώνονται.



TERRE DE ZEUS ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Πιερία, Alc. 13% Bio | Vegan
Απαλό πράσινο-λεμονί χρώμα. Μέτρια αρωματική ένταση στη μύτη με λεμονανθό, τσάι, brioche, αλλά και νότες τσακμακόπετρας και βοτανικότητας. Βοτανικότητα και στο στόμα μαζί με μέντα, γκρέιπφρουτ και ντελικάτη ορυκτότητα. 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 (15%) και ανοξείδωτη δεξαμενή (το υπόλοιπο 85%).



TERRE DE ZEUS MALAGOUZIA

100% Μαλαγουζιά | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Πιερία, Alc. 13% Bio | Vegan
Εκφραστική και ισορροπημένη Μαλαγουζιά όπου υπερισχύει η ορυκτή πλευρά με διακριτικές νύξεις φρούτου. Δίπλα στην ορυκτή αίσθηση, βρίσκουμε λευκά πυρηνόκαρπα φρούτα και νότες εσπεριδοειδών. 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 ανοξείδωτη δεξαμενή.



MOUNTCLOUD GRENACHE ROUGE

100% Grenache Rouge | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Πιερία, Alc. 12.5% Bio | Vegan
Απαλό saumon 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 10oC. Η οινοποίηση γίνεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή ενώ το 15% ζυμώνει με γηγενείς ζύμες.



TERRE DE ZEUS XINOMAVRO

100% Ξινόμαυρο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Πιερία, Alc. 13.5% Bio | Vegan
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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Πιερία, Alc. 15% Bio | Vegan
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 κυρίως σε βαρέλια γαλλικής δρυός 225 λίτρων, 1ης και 2ης χρήσης και σε πήλινους αμφορείς. Αφιλτράριστο.



ELEVATION VINEYARDS

ARKTOS

ΑΜΥΝΤΑΙΟ

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 SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Φλώρινα, Alc. 13.5%
Αρώματα λεμονιού, γκρέιπφρουτ και άγουρων τροπικών φρούτων. Νότες πυρηνόκαρπων με ελαφριά νύξη εσπεριδοειδών. Δροσερό στόμα με φρεσκάδα, ισορροπημένη οξύτητα και μάκρος.

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 PNOE

80% Ασύτικο, 20% Ξινόμαυρο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Φλώρινα, Alc. 13.5%
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.

Ασύρτικο 80% από αμπελώνες μας της περιοχής Ξινό Νερό με συνδυασμό το Ξινόμαυρο 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Φλώρινα, Alc. 13%
Εκφραστική μύτη με έντονα αρώματα από λεμόνι, lime, έλαια εσπεριδοειδών, λευκό ροδάκινο, γκρέιπφρουτ, πράσινο μήλο και άνθη λεμονιάς που πλαισιώνονται 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 για 6 μήνες.



ARKTOS FUME BLANC

100% Sauvignon Blanc | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 φίνο 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 αμπέλια 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 CUVEE MALOU

90% Μαλαγουζιά / 10% Malvasia | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Φλώρινα, Alc. 13%
Το Cuvée Malou είναι ένα εκλεπτυσμένο και ζωντανό λευκό κρασί που αναδεικνύει την αρωματική γοητεία της Μαλαγουζιάς, συμπληρωμένη από ένα μικρό ποσοστό Μαλβαζίας. Φρέσκο, εκφραστικό και υπέροχα ισορροπημένο, προσφέρει έντονη οξύτητα και νότες εσπεριδοειδών, λευκών λουλουδιών, λίτσι, ροδάκινου και μάνγκο.

Ζυμώνεται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα και παλαιώνει για συνολικά 3 μήνες πάνω στις οινολάσπες, αποκτώντας υφή και βάθος.



ARKTOS XINOMAVRO ROSE

100% Ξινόμαυρο | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΟΠ Αμύνταιο, Alc. 12.5%
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.



ARKTOS XINOMAVRO

100% Ξινόμαυρο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Αμύνταιο, Alc. 12%
Ένα κρασί που «ανοίγει» με καθαρά κόκκινα φρούτα, λεπτές πικάντικες νότες και βοτανικές αποχρώσεις, πλαισιωμένες από ζωντανή οξύτητα και εκλεπτυσμένες, καλά ενσωματωμένες τανίνες. Παλαιωμένο για 12 μήνες σε παλιά δρύινα βαρέλια, το κρασί αποκτά πολυπλοκότητα και υφή, ενώ παράλληλα επιτρέπει στον χαρακτήρα της ποικιλίας να παραμείνει στο προσκήνιο, χωρίς εμφανή επιρροή από το βαρέλι.

Ξινόμαυρο 100% από αμπελώνες της περιοχής στα 700μ υψόμετρο. Ωρίμαση/παλαίωση με τις οινολάσπες για 12 μήνες σε νέα βαρέλια 300lt (15%) και παλαιά βαρέλια (75%).



GLINAVOS

ΖΙΤΣΑ

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 Θυμιόπουλου. 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.



POEME DE NATURE

75% Ντεμπίνα, 25% Ξινόμαυρο | Ημιαφρώδης, Λευκός, 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).
'Εδαφος: 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 | Ημιαφρώδης, Ροζέ, 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 κομψά 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).
'Εδαφος: 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.



BELLA LOO ROSE

Βλάχικο 70%, Ξινόμαυρο 30% | Ημιαφρώδης, Ροζέ, Ημίγλυκος
Alc. 7% LOW ALCOHOL WINE

Αναμένεται η περιγραφή του παραγωγού

Αναμένονται πλήρη στοιχεία



ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ ΛΕΥΚΟ

Blend Λευκών Ποικιλιών | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Alc. %
Αναμένεται η περιγραφή του παραγωγού

Αναμένονται πλήρη στοιχεία.

FINE DEBINA



100% Ντεμπίνα | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ 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.
'Εδαφος: 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.

ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ ΕΡΥΘΡΟ



Βλάχικο, Cabernet Sauvignon | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Alc. %
Αναμένεται η περιγραφή του παραγωγού.

Αναμένονται πλήρη στοιχεία.



ΚΟΚΚΙΝΟ ΒΕΛΟΥΔΟ

Cabernet Sauvignon, Βλάχικο, Merlot | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Alc. %
Αναμένεται η περιγραφή του παραγωγού

Αναμένονται πλήρη στοιχεία.

ΠΑΛΙΟΚΑΙΡΙΣΙΟ



Βλάχικο, Ντεμπίνα | Ημιαφρώδες, Orange Wine, Ημίξηρο
Alc. 10,5%
Αναμένεται η περιγραφή του παραγωγού.

Αναμένονται πλήρη στοιχεία.



MUSES ESTATE

ΑΣΚΡΗ ΒΟΙΩΤΙΑΣ

Η βαθιά αγάπη του για το κρασί και η χιλιετή παράδοση οινοποιίας της πατρίδας του οδήγησαν τον Νικόλαο Ζαχαρία να ιδρύσει ένα μικρό οινοποιείο το 1946 και να πραγματοποιήσει το όνειρο της ζωής του. Εκείνη την εποχή, σε ένα χωριό με περίπου 1.500 κατοίκους, λειτουργούσαν 7 οινοποιεία. Το 1967, ο γιος του, Αθανάσιος Ζαχαρίας, μπήκε στην οικογενειακή επιχείρηση και της έδωσε νέα ώθηση, εφαρμόζοντας δυναμικές και προοδευτικές ιδέες. Με τη συμβολή του, το μικρό βιοτεχνικό οινοποιείο μετατράπηκε σταδιακά σε μια σύγχρονη μονάδα οινοποίησης. Φυτεύτηκαν νέα αμπέλια, το 1973 αγοράστηκε ένας νέος πατητήρι και το 1987, κατά τη διάρκεια μιας ριζικής ανακαίνισης, προστέθηκε στον εξοπλισμό η πρώτη μηχανή εμφιάλωσης.Το 2005, το έτος που δημιουργήθηκε το «Muses Estate», ήρθε η ώρα για τον Νίκο, τον Στέλιο και τον Παναγιώτη, την τρίτη γενιά, να πάρουν τη θέση τους στην οικογενειακή επιχείρηση. Οι δεξιότητές τους, οι επιστημονικές γνώσεις και οι νεανικές ιδέες τους, σε συνδυασμό με την οικογενειακή παράδοση και εμπειρία, βοήθησαν το Muses Estate να κάνει ένα βήμα παραπέρα στον 21ο αιώνα.



CLIONE'S THE WHITE MUSE

50% Ασύρτικο, 25% Ροδίτης, 25% Σαββατιανό | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα, Alc. 12%
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. Οι ποικιλίες οινοποιούνται χωριστά σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες. Κρυοεκχύλιση για 6 ώρες. Blend μετά τη ζύμωση για ισορροπία οξύτητας και φρούτου.



ΕΝΝΕΑ 9 ΛΕΥΚΟ

50% Ασύρτικο, 30% Trebbiano, 20% Sauvignon Blanc | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα, Alc. 12.5% Vegan

Χρώμα ξανθοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες, 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. Τελικό blend μετά τη ζύμωση και σύντομη παραμονή στις οινολάσπες.



ΕΝΝΕΑ 9 ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

100% Σαββατιανό | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Θήβα, Alc. 12.5% Vegan
Φωτεινό, ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Λεμόνι και νεκταρίνι, αχλάδι, λευκά άνθη και νύξεις βοτάνων. Φρέσκο στόμα, με επίμονη, αλμυρή αίσθηση.

Οι αμπελώνες είναι παλαιοί, βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων και έχουν κλίση μεταξύ 3 και 7%. Έδαφος με αμμώδη, αργιλώδη σύνθεση. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Σύντομη παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για περισσότερη υφή.



ΧΡΥΣΟΛΙΘΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

50% Μαλαγουζιά / 50% Chardonnay | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα, Alc. 13% Vegan
Φωτεινό, χρυσοκίτρινο χρώμα. Έντονα φρουτώδη αρώματα ροδάκινου, εσπεριδοειδών και αχλαδιού. Στον ουρανίσκο είναι πολύπλοκο, ισορροπημένο με έντονη την φρεσκάδα της Μαλαγουζιάς αλλά και τη λιπαρότητα του ελαφριά παλαιωμένου Chardonnay. Μαλακή οξύτητα, ελαφρύ σώμα, ισορροπημένο τελείωμα.

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. Ζύμωση και παραμονή 4 μηνών σε βαρέλι (μόνο το Chardonnay).



AMUSE ΛΕΥΚΟΣ

100% Μαλαγουζιά | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα, Alc. 12.5% Vegan
Λαμπερό, με χρυσές ανταύγειες και αρωματική πολυπλοκότητα εξωτικών φρούτων και λευκών λουλουδιών, κυρίαρχα τυπικά χαρακτηριστικά της γνωστής ποικιλίας. Στρογγυλό στο στόμα, ισορροπημένο και καθαρό τελείωμα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550μ. Έδαφος αμμώδες-αργιλώδες. Ψυχρή εκχύλιση και ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Σύντομη παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για όγκο και φρεσκάδα.



CRISPY ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Θήβα, Alc. 13.5% Vegan
Ζωηρό, σχεδόν ανυπόμονο, με δροσιστική ενέργεια χάρη στην τραγανή του οξύτητα. Λεμόνι, λάιμ, πράσινο μήλο, θαλασσινή αλμύρα και μακρύ ορυκτώδες τελείωμα.

Από τα παλαιότερα αμπέλια (60-65 ετών) που φύτεψε η οικογένεια Ζαχαρία, στις δυτικές πλαγιές της κοιλάδας των Μουσών. Υψόμετρο 560μ με 4% κλίση. Αυτόχθονες ζύμες. Παραμονή για 6 μήνες στις λεπτές οινολάσπες. Χωρίς βαρέλι.



CHARDONNAY FUME

100% Chardonnay | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Θήβα, Alc. 14.5% Vegan

Ένα εκπληκτικά περίπλοκο Chardonnay από μεγάλες σε ηλικία ρίζες με συμπυκνωμένα αρώματα βανίλιας, φουντουκιού, ώριμου αχλαδιού /ροδάκινου και νύξεις ψημένων ξηρών καρπών. Γεμάτο σώμα, λιπαρή υφή, μεταξένια επίγευση.

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



CLIONE'S THE ROSE MUSE

50% Ροδίτης Αλεπού, 50% Grenache Rouge | Ήσυχος, Ροζέ, Ημίξηρος
ΠΓΕ Θήβα, Alc. 12%

Αυτό το ανοιχτόχρωμο ροζέ είναι αναζωογονητικά φρουτώδες και μια εξαιρετική επιλογή για όσους απολαμβάνουν ένα ελαφρύ κρασί. Μια ζωηρή σύνθεση με νότες κόκκινων φρούτων (φράουλα, κεράσι και ρόδι) αναμειγνύεται με λεπτές ανθικές νότες. Απαλή γλυκύτητα, φρουτώδες τελείωμα.

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. Ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες και διατήρηση μικρού υπολοίπου σακχάρων για την off-dry ισορροπία.



ΕΝΝΕΑ 9 POZE

80% Syrah, 20% Μούχταρο | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα, Alc. 12.5%

Ανοιχτό ροζ. Κόκκινα φρούτα, κεράσι και φράουλα. Μεστή υφή, ζωηρή οξύτητα, φρουτώδες τελείωμα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων. Αμμοαργιλώδες έδαφος. Σύντομη εκχύλιση για ανοιχτό χρώμα. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές και παραμονή στις λεπτές οινολάσπες για όγκο.



AMUSE ROSE

80% Sauvignon Blanc, 20% Μούχταρο | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13% Vegan
Σαγηνευτικό, καθαρό και απαλό ροζ χρώμα. Γεμάτο φρεσκάδα, προσφέρει κομψά αρώματα από φρέσκα και νόστιμα φρούτα όπως το φραγκοστάφυλο και την φράουλα, αλλά και φλούδα ροδιού, όλα τυπικά του Μούχταρου, με το έντονο και στρογγυλό τελείωμα ενός ροζέ με απαράμιλλη κομψότητα.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 450 και 550 μέτρων. Αμμώδες-αργιλώδες έδαφος. Σύντομη εκχύλιση/άμεση πίεση για απαλό χρώμα. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε χαμηλές θερμοκρασίες για καθαρό φρούτο και δροσιά.



CLIONE'S THE RED MUSE ΕΡΥΘΡΟΣ

60% Merlot, 40% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα, Alc. 13% Vegan
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. Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες με ήπια εκχύλιση. Σύντομη ωρίμαση για στρογγυλό στόμα.



ΕΝΝΕΑ 9 ΕΡΥΘΡΟΣ

40% Μούχταρο, 40% Merlot, 20% Syrah | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Θήβα, Alc. 13% Vegan
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. Κλασική ερυθρή οινοποίηση με ήπια εκχύλιση για μαλακές τανίνες. Ωρίμαση πριν την εμφιάλωση για καλύτερη ενσωμάτωση.



ΧΡΥΣΟΛΙΘΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

100% Merlot | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα, Alc. 14.5%
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.

A.MUSE ΕΡΥΘΡΟΣ



80% Μαυροτράγανο, 20% Μούχταρο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Alc. 14% Vegan
Λαμπερό ρουμπινί κόκκινο, με ζωηρές πορφυρές ανταύγειες που παραπέμπουν στον νεανικό και φρέσκο χαρακτήρα του. Εκφραστική και φρουτώδης αρωματική παλέτα, με πρωταγωνιστές τα φρέσκα κόκκινα και μαύρα φρούτα. Νότες φραμπουάζ, κερασιού, βύσσινου και ζουμερού δαμάσκηνου συνθέτουν ένα καθαρό, ζωηρό αρωματικό προφίλ, με έμφαση στη φρεσκάδα του φρούτου. Ζουμερό και δροσερό, με έντονη παρουσία φρέσκου φρούτου και ισορροπημένη οξύτητα. Τανίνες απαλές και ευλύγιστες και ζωηρό και φρέσκο, τελείωμα.

Από τον αμπελώνα του Κτήματος στην Κοιλάδα των Μουσών. Οινοποιείται με προζυμωτική κρυοεκχύλιση και αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία, ενώ ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση και σύντομη ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια. Παραμένει για τρεις μήνες στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει.

ΜΟΥΧΤΑΡΟ



100% Μούχταρο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Θήβα, Alc. 14% Vegan
Έντονα βαθύ πορφυρό χρώμα, με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων φράουλας, μαύρου κερασιού 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 κρυοεκχύληση 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

100% Cabernet Sauvignon | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Θήβα, Alc. 14% Vegan

Βαθύ πορφυρό χρώμα, με αρώματα κερασιού, μαύρων φρούτων (φραγκοστάφυλο και μούρα), πιπεριάς, βανίλιας, μπαχαρικών με διακριτικές γήινες νότες. Στο στόμα είναι φινετσάτο με μεγάλη συμπύκνωση και μακρύ τελείωμα.

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



SYRAH

100% Syrah | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Θήβα, Alc. 14% Vegan

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

Αποβοστρύχωση και κρυοεκχύλιση. Ζυμώνει για 22 ημέρες και ακολουθεί η μεταζυμωτική εκχύλιση. Η μηλογαλακτική ζύμωση πραγματοποιείται στη δεξαμενή. Βαρέλι: 12 μήνες σε 100% καινούργια γαλλικά βαρέλια 225lt μέτριου + καψίματος και παραμένει και άλλους 6 μήνες στη φιάλη πριν κυκλοφορήσει.

UNICORN ΜΟΥΧΤΑΡΟ



100% Μούχταρο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 κρυοεκχύλιση 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 | Ήσυχος, Λευκός, Γλυκύς
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%. Κρυοεκχύλιση για 12 ώρες στους 8°C σε περιβάλλον χωρίς οξυγόνο και στη συνέχεια ψυχρή ζύμωση σε σταθερή θερμοκρασία στους 18°C. Με την ολοκλήρωση της κρυοεκχύλισης 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



100% Σαββατιανό | Ήσυχος, Λευκός, Φυσικώς Γλυκύς
ΠΓΕ Θήβα, 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 σακχάρων. Ένα υπέροχο γλυκό κρασί με νότες αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, σοκολάτας και μπαχαρικών. Πλούσιο, γλυκό και επίμονο.

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 22oC. Παραμονή για 2 χρόνια σε δρύινα βαρέλια 500 λίτρων. Εμφιαλώθηκαν συνολικά 984 φιάλες των 500ml, αφιλτράριστες.



FOIVOS PAPASTRATIS

ΧΑΛΚΙΔΑ - ΕΥΒΟΙΑ

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.
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 FOIVOS PAPASTRATIS ASSYRTIKO MUSCAT

60% Μοσχάτο, 40% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, 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.

Κρυοεκχύλιση, συμβατική οινοποίηση με ελεγχόμενη θερμοκρασία, batonnage για 6 μήνες με τις λεπτές λάσπες. Βιδωτό πώμα.



ΠΑΡΑΛΙΑ

60% Μοσχάτο Μικρόρωγο, 40% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 12.5%

Πολύ ιδιαίτερο κρασί terroir με διακριτικά αρωματική και πολύπλοκη έκφραση του φρούτου στη μύτη που συνεχίζεται και στο στιβαρό στόμα με χαρακτηριστική αλατότητα. Κίτρινο ζωηρό χρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών, μελιού και ψημένου ψωμιού. Πλούσιο λιπαρό στόμα, με ελαφριά αλατότητα και έντονη οξύτητα. Μακρά επίγευση με έντονη ορυκτότητα.

Ετικέτα από μια ζωγραφιά του Φοίβου στο νηπιαγωγείο. Single vineyard Μοσχάτο και Ασύρτικο. Βιολογικά καλλιεργούμενος αμπελώνας 35 ετών. Πράσινος 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. Φελλός.



ONE OFF RETSINA

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ρετσίνα Ονομασία Κατά Παράδοση, 13% Alc.

Ένα φινετσάτο λευκό κρασί όπου το βορειοελλαδίτικο Ασύρτικο συνάντησε το ευβοϊκό ρετσίνι και ο Φοίβος Παπαστρατής με την Ελένη Κεχρή «συνομίλησαν» με μια φινετσάτη ρετσίνα. 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 ρετσίνι είναι αειφόρου καλλιέργειας από την βόρεια Εύβοια, το Ασύρτικο από την Γουμένισσα, ενώ το κρασί ωριμάζει για 4 μήνες σε βαρέλι. Η οινοποίηση είναι σε συνεργασία με την Ελένη Κεχρή. 1000 φιάλες.



SAVATIANO ORANGE SINGLE VINEYARD

100% Σαββατιανό | Ήσυχος, Orange Wine, Low Intervention, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, 11,5% Alc.

Εντυπωσιακή μύτη ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, κυδωνιού, κηρύθρας , ξανθιάς σταφίδας , ζαχαρωμένης πορτοκαλόφλουδας. Μια φινετσάτη οξείδωση οδηγεί σε ένα πλούσιο πολυεπίπεδο στόμα, που κάνει το κρασί «πασπαρτού» συνοδό μιας ευρύτατης γκάμας γεύσεων από ένα κίτρινο σκληρό τυρί μέχρι ένα κερκυραϊκό σοφρίτο.

Οινοποίηση με 1,5 μήνα skin contact. Η ζύμωση των σταφυλιών από τον 80χρονο αμπελώνα έγινε με γηγενείς ζύμες, χωρίς προσθήκη θειώδους, χωρίς οινολογικές παρεμβάσεις σε όλα τα επίπεδα. Εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο.



ONE OFF PET NAT SAVATIANO

100% Σαββατιανό | Φυσικός Αφρώδης Οίνος, Λευκός, Ημίγλυκος
12,5%, Alc.
Ένα ζωηρό, παιχνιδιάρικο, νεανικό φυσικό αφρώδες (pet-illant nat-urel) κρασί, είναι το ONE OFF 2025, που επισφραγίζει την φιλία του Φοίβου με τους αδελφούς Νίκο και Βασίλη Μάρκου. Ο «πρίγκιπας» του αμπελώνα των Μεσογείων, το Σαββατιανό, εκφράζεται με φυσαλίδες σε μια ημιγλυκιά εκδοχή με εντυπωσιακά αρώματα και δροσερό στόμα.

Οινοποιημένο με την μέθοδο Ancestral, έχει υποστεί disgorgement, διαδικασία που εκφράζεται με διαυγή καθαρότητα στο ποτήρι. Πώμα crown.



F FOIVOS PAPASTRATIS AGIORGITIKO MANDILARIA

85% Αγιωργίτικο, 15% Μανδηλαριά | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13%
Ζωντανό ρουμπινί 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.

Τα σταφύλια προέρχονται από την Νεμέα και η οινοποίηση γίνεται σε δεξαμενή, χωρίς παρουσία βαρελιού αφού το ζητούμενο είναι ένα φρουτώδες, γεμάτο φρεσκάδα, ερυθρό κρασί. Βιδωτό πώμα.



SOLD OUT

ΦΡΟΥΡΙΟ

100% Βραδιανό | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 12,5%
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.

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



ΠΥΡΟΤΕΧΝΗΜΑΤΑ

85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 12.5%
Η ήπια οινοποίηση, η ωρίμαση στην ανοξείδωτη δεξαμενή και η απουσία φιλτραρίσματος, επιτρέπουν στο κρασί να διατηρήσει όλη την φρεσκάδα του φρούτου, απροσποίητη και καθαρή, σε έναν κομψά ρουστίκ χαρακτήρα που κάνει τη δυναμική κόκκινη ποικιλία ευχάριστη και προσιτή ακόμα και σε αμύητους ουρανίσκους.

Βιολογική καλλιέργεια. Ωρίμαση σε δρύινο βαρέλι 3ης χρήσης. Ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή.



KTIMA EVINOS

SPATA since 1888

ΣΠΑΤΑ, ΑΤΤΙΚΗ

Στην καρδιά του αμπελώνα των Μεσογείων, τα Σπάτα, το Κτήμα Εύοινος 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.



100% Σαββατιανό | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Αττική, 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 ανοξείδωτες δεξαμενές. Σύντομη παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες και ανάδευση. Παραμονή στη φιάλη 6 μήνες.

ASSYRTIKO



100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Αττική, 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 ανοξείδωτη δεξαμενή, όπου πραγματοριοιείται η στατική απολάσπωση σε θερμοκρασία 7°C. Ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Σύντομη παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες και ανάδευση. Παραμονή στη φιάλη 6 μήνες.

RETSINA OF SPATA



100% Σαββατιανό | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ονομασία Κατά Παράδοση Ρετσίνα, 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 επιπλεόν 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.



PAPARGYRIOU WINERY

ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Το 1978 ο γεωπόνος Αριστείδης Παπαργυρίου έβαλε τις βάσεις για τη δημιουργία του σημερινού Κτήματος Παπαργυρίου. Την εποχή εκείνη είχαν αρχίσει στην περιοχή οι πρώτες γραμμικές φυτεύσεις αμπελώνων. Η προσπάθειά του συνεχίστηκε από τα 2 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 οινοποιείο έγινε εκσυγχρονισμός του μηχανολογικού εξοπλισμού αλλά και νέες φυτεύσεις. Σήμερα το κτήμα διαθέτει αμπελώνες σε διαφορετικά υψόμετρα (ο παλαιότερος στα 240 Μ και οι υπόλοιποι στα Σοφιανά Κορινθίας στα 800 Μ), 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 ένα πέτρινο οινοποιείο που φιλοξενεί ένα εξαιρετικό εστιατόριο δίνοντας στον επισκέπτη τη δυνατότητα να απολαύσει όχι μόνο τα κρασιά του Κτήματος, αλλά και την γαστρονομία της περιοχής με μια μεγάλη λίστα κρασιών που περιλαμβάνει ετικέτες από τον παγκόσμιο αμπελώνα.



ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ LE BLANC

70% Μοσχούδι / 30% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 πυκνές νότες τριαντάφυλλου, γιασεμιού, κουμκουάτ και περγαμόντου,ενώ διακρίνονται και νύξεις μαρμελάδας βερίκοκου, 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. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



CUVEE HELENE

100% Γουστολίδι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13%
Μέτριο λεμονί λαμπερό, με πολύπλοκα αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, μανταρινιού, λεμονιού, κίτρου, ζύμης, brioche, ξηρών καρπών και φρυγανιάς. Λιπαρό, με τραγανή οξύτητα που ισορροπείται θαυμάσια από λίγα αζύμωτα σάκχαρα, δίνοντας μια αίσθηση ζουμερού φρούτου (εσπεριδοειδή, αχλάδι και ροδάκινα). Νύξεις βανίλιας, ορυκτότητας, μελιού και φρυγανισμένου ψωμιού.

Υπερώριμος τρύγος. Βαρέλι: 4 μήνες σε γαλλικό δρύινο βαρέλι 500lt 2ης χρήσης με τις οινολάσπες. Αφιλτράριστο.

LE ROI DES MONTAGNES ASSYRTIKO



100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, 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. Ώριμα ροδάκινα και μυριστικά των βουνών κυριαρχούν στην αρωματική σύνθεση, ενώ στο στόμα είναι πλούσιο, με απίστευτη αίσθηση φρεσκάδας, χάρη στην τραγανή του οξύτητα.

Αμπελώνας: 800μ υψόμετρο. Όψιμος τρύγος (μέσα Οκτωβρίου). Ζύμωση με τα στέμφυλα για 5-6 μέρες.
Βαρέλι: 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια 500lt.

THE RIESLING



100% Riesling | Ήσυχος, Λευκός, Off-Dry
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 12.3%
Η δεύτερη εσοδεία του μοναδικού Riesling του Γιάννη Παπαργυρίου, από τον αμπελώνα στα ορεινά της Κορινθίας. Ζωηρό λεμονί, με κομψό λεμονάτο χαρακτήρα, ξύσμα από νεράντζι, πλαισιωμένα από φρέσκο ροδάκινο και γιασεμί. Στο στόμα διαθέτει τραγανή οξύτητα και λιπαρότητα που ισορροπεί το αποτέλεσμα. Λεμόνι, lime, φλούδα γκρέιπφρουτ και φρυγανισμένο ψωμί. Η επίγευση αφήνει τη χαρακτηριστική ορυκτότητα της ποικιλίας.

Αμπελοτόπι στη θέση Ροδοφίλι Σοφιανών. Έδαφος πηλώδες. Αμπελώνας στα 950 μ. με κλίση 25-30% και βορινή έκθεση.
Αζύμωτα σάκχαρα 3,9 γρ/λίτρο
Ζύμωση με γηγενείς ζύμες.
Αφιλτράριστο. 650 φιάλες συνολικά.

THE RARE ZAKYNTHINO



100% Ζακυνθινό | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13%
Ένα μονοποικιλιακό Ζακυνθινό, η ολοκαίνουργη δημιουργία του Γιάννη Παπαργυρίου. Ροδάκινο, αχλάδι, βερίκοκο, με λεμόνι και λάιμ. Νότες ζύμης, μπριός και βανίλιας αποκαλύπτουν την παλαίωση σε δρύινα βαρέλια. Στο στόμα, έχει μέτριο (+) σώμα, έντονη οξύτητα και κρεμώδη υφή. Ώριμα ροδάκινα, μέλι, κίτρο, γκρέιπφρουτ, βανίλια και φρυγανισμένο ψωμί προσθέτουν ακόμη μεγαλύτερη πολυπλοκότητα στη γεύση.

Παλαίωση σε γαλλικά βαρέλια 400/500 λίτρων για 4 μήνες, με batonnage.
Τα δύο 400αρια καινούργια, τα δύο 500αρια παλιά.
Μόνο 600 φιάλες στην πρώτη του σοδειά.



ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ POZE WILD FERMENT

Merlot & Μαυροδάφνη (60%), Ασύρτικο & Μοσχούδι (40%)
Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
Alc. 13.5%
Στο ποτήρι είναι ανοιχτόχρωμο, φωτεινό ροζ. Έντονα αρωματικό, με τη φράουλα τα κόκκινα μούρα και το κεράσι να σου σπάνε τη μύτη από το πρώτο δευτερόλεπτο. Μέτριου όγκου σώμα με ισορροπημένη οξύτητα και άφθονο κόκκινο φρούτο. Επίγευση φραουλένια.



LE ROI DES MONTAGNES SYRAH

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

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

Όψιμος τρύγος, με σταφύλια που έχουν υπερωριμάσει.
Βαρέλι: 17 μήνες σε βαρέλια γαλλικής δρυός 500 & 300lt. Αφιλτράριστο.



DON GIOVANNI

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

Λαμπερό ουμπινί χρώμα με γκρενά ανταύγειες. Κομψή μύτη με τα κόκκινα φρούτα (κεράσι, βύσσινο), σε πρώτο πλάνο, μαζί με νύξεις αποξηραμένων λουλουδιών, τσαγιού και δέρματος. Γεμάτο σώμα με υψηλή οξύτητα και οι χαρακτηριστικές έντονες τανίνες της ποικιλίας, που του δίνουν μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Ζύμωση και ωρίμαση σε βαρέλια 1300 λίτρων για 26 μήνες.



LA REINE DES MONTAGNES NOIRE

100% Μαυροδάφνη | Ήσυχος, Ερυθρός, 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.

Αμπελοτοπι Λιμναρα Σοφιανων Κορινθίας. Υψόμετρο 800 μέτρα. Ζύμωση και ωρίμαση σε βαρέλια 300 λίτρων για 12 μήνες. Απόδοση 300 κιλά ανά στρέμμα.



THE UNIQUE MAVROSTYFO

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

Εντυπωσιακή μύτη, με ώριμα και ζουμερά αρώματα βύσσινου, φραγκοστάφυλου, κερασιού και μύρτιλου, πλαισιωμένα από διακριτικές, ανθικές νύξεις βιολέτας και λεβάντας. Βανίλια, πράσινο πιπέρι και μοσχοκάρυδο συνθέτουν τον μπαχαρένιο χαρακτήρα του ενώ νότες νωπού χώματος, καπνού και δέρματος, εμφανίζονται σταδιακά προσδίδοντας μοναδικά πολυδιάστατο χαρακτήρα. Πλούσιο, πληθωρικό σώμα με έντονες αλλά καλοδουλεμένες τανίνες και μέτρια προς υψηλή οξύτητα, τόση όση χρειάζεται για να ισορροπήσει το σύνολο.

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



CUVEE ESPERANCE

100% Montepulciano | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 14.5%

Ρουμπινί χρώμα με μοβ ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα μαύρων φρούτων, με έμφαση στο δαμάσκηνο, τα οποία εξελίσσονται σε βύσσινο, ρόδι και βατόμουρο. Παρουσία φυτικών στοιχείων, βιολέτας και μαύρου πιπεριού. Στο στόμα παρουσιάζει καλή συμπύκνωση, με κόκκινο φρούτο και γλυκά μπαχάρια σε ισορροπία με την οξύτητα και τις τανίνες. Η επίγευση χαρακτηρίζεται από νότες δέρματος, βύσσινου και γλυκόριζας.

Αμπελώνας: Σοφιανά Κορινθίας σε 850 μέτρα υψόμετρο. Παραμονή σε γαλλικά βαρέλια 300 λίτρων για 12 μήνες.



THE EMPEROR MERLOT

95% Merlot, 5% Cabernet Franc | Ήσυχος, Ερυθρός, 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 χώματος, 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 | Ήσυχος, Λευκός, Φυσικώς Γλυκύς , 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.



AÏVALIS WINERY
Αϊβαλή

ΝΕΜΕΑ

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 κρασιών υψηλής ποιότητας. Εκτός από σημαντικές επενδύσεις, επιλέγονται επίσης χαμηλές αποδόσεις. Το κτήμα διαπνέεται από τη 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 το μοναδικό χαρακτήρα τους.



LES LARMES DE L' ANGE

100% Viognier | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Πελοπόννησος, Alc. 12.5% Vegan
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

100% Chardonnay | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Πελοπόννησος, Alc. 14% Bio | Vegan
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.



ΝΕΜΕΑ ΤΣΑΛΑΠΕΤΕΙΝΟΣ

100% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νεμέα, Alc. 13.5% Vegan
Εκπληκτικά αρώματα δαμάσκηνου, βύσσινου και ώριμης φράουλας, πλαισιώνονται από βιολέτα, ξηρούς καρπούς και βοτανικές νύξεις. Ακόμα, μπαχαρικά, βανίλια, δρυς, νωπό χώμα, καπνός, μελάνι και νύξεις πικρής σοκολάτας. Στιβαρό, με καλοδουλεμένες τανίνες ισορροπημένη οξύτητα και μακρύ τελείωμα.

Αμπελώνας: Από πολύ παλιά αμπελοτόπια του Κτήματος (45-55 ετών) στα 600μ υψόμετρο. Έδαφος αργιλοπηλώδες. Ζύμες αυτόχθονες.
Εκχύλιση 20 ημερών.
Βαρέλι: 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (2ης και 3ης χρήσης).
Αφιλτράριστο, χωρίς σταθεροποίηση.



NEMEA ΜΟΝΟΠΑΤΙ

100% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νεμέα, Alc. 13.5% Vegan
Βαθύ πορφυρό, 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 43 ετών. Τοποθεσία στις Πλάκες (Κούτσι). Έδαφος πετρώδες. Ζύμες αυτόχθονες.
Μετά την ζύμωση παραμένει στο βαρέλι για 2 χρόνια σε αμερικάνικα δρύινα βαρέλια. 70% 2ης και 3ης χρήσης και 30% νέα.
Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



NEMEA LE SANG DE LA PIERRE

100% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νεμέα, Alc. 14.5% Vegan
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 συμπύκνωση, η ζύμωση γίνεται σε μεγάλα νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια 500 λίτρων όπου παραμένει για 2 χρόνια. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



DEUX DIEUX

50% Syrah, 50% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Πελοπόννησος, Alc. 14.5% Vegan
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 24 μήνες: Το Syrah σε νέα αμερικάνικης δρυός. Το Αγιωργίτικο σε νέα γαλλικής δρυός.



WILD ROOSTER CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Πελοπόννησος, Alc. 15% Vegan

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 συμπύκνωση στο φρούτο και μακρύ τελείωμα.

Αμπελώνας: περιοχή Ασπρόκαμπος (80%), Κούτσι (20%). Υψόμετρο 850μ. Τα αμπέλια καλλιεργούνται χωρίς λίπανση και οι στρεμματικές αποδόσεις είναι εξαιρετικά χαμηλές. Το κρασί παραμένει για 24 μήνες σε καινούργια βαρέλια γαλλικής και αμερικάνικης δρυός 500lt. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο.



ΝΕΜΕΑ 4

100% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Νεμέα, Alc. 14% Vegan

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. Άγγιγμα 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.



ΑΡΜΑΚΑΣ

40% Syrah, 35% Αγιωργίτικο, 20% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Πελοπόννησος, Alc. 15% Vegan

Πλούτος, συμπύκνωση, 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 σε υψόμετρο 300-600μ. Έδαφος πετρώδες. Ζύμες αυτόχθονες. Εκχύλιση 40 ημερών. Μακρά εκχύλιση και παραμονή σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια για 40 μήνες.



TROUPIS WINERY

ΦΤΕΡΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑΣ

Το οινοποιείο Τρουπή εμφανίστηκε στον ελληνικό οινικό χάρτη το 2010. Η ενασχόληση της οικογένειας καλλιεργητικά με τα ιδιόκτητα αμπέλια Μοσχοφίλερου υπήρχε από τη δεκαετία του 70. Η οικονομική κρίση του 2010 δεν 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 εκχυλίσεις 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 θα καταστήσουν το οινοποιείο παραγωγικά αυτόνομο.



ΦΤΕΡΗ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

100% Μοσχοφίλερο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Μαντινεία, Alc. 12.5%
Πολύπλοκος αρωματικός πλούτος με ώριμο μήλο, εσπεριδοειδή, ροδόνερο 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Μαντινεία, Alc. 13%
Αρώματα λευκόσαρκων πυρινόκαρπως φρούτων όπως ροδάκινο και εσπεριδοειδη. Τραγανή οξύτητα και επίγευση γιασεμιού.

Αμπελώνας 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Alc. 12.5%
Αρώματα γκρέιπφρουτ, 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 | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ 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.



ΤΟΜΗ ΡΟΖΕ

100% Μοσχοφίλερο | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Αρκαδία, Alc. 12.5%
Αρώματα ώριμων βερίκοκων και κόκκινων μήλων ακολουθούνται από τραγανή οξύτητα και επίγευση φλούδας εσπεριδοειδούς.

Αμπελώνας 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 | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ 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.

Αμπελώνας 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 | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Αρκαδία, Alc. 12.5%
Έντονα αρωματικό με ροδοπέταλα, τζίντζερ και γεύση από μαρμελάδα κυδώνι. Ελαφρώς τανική γεύση, δομή και ισορροπημένη οξύτητα.

Αμπελώνας 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 | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ 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 ανοξείδωτη δεξαμενή και παλιά βαρέλια ακακίας. Μετά την ζύμωση ωριμάζει με τα στέμφυλα για 2 μήνες σε δρυ και άλλους 2 μήνες σε τσιμεντένια δεξαμενή. Εμφιαλώνεται χωρίς καμία κατεργασία ή φιλτράρισμα.



ΦΤΕΡΗ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

100% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 ανοξείδωτους οινοποιητές και μηλογαλακτική ζύμωση.



ROUTE 111

50% Μαυροδάφνη, 50% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Πελοπόννησος, Alc. 13.5%
Μέτριο πορφυρό με εντυπωσιακή μύτη και πολυπλοκότητα. Αρώματα βιολέτας, δάφνης, μαντζουράνας, βύσσινου, μύρτιλου, φραγγοστάφυλλου, 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% Αγιωργίτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ 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 | Ήσυχος, Λευκός, Φυσικώς Γλυκύς
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.



MESSAREA
WINERY

ΤΗΝΟΣ

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 οινοποιείο. 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 ποικιλίων 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 ενσωμάτω ση στο φυσικό τοπίο. Χάρη στο οινοποιείο πρότυπο, το μεράκι στον αμπελώνα και την μόνιμη παρουσία την οινολόγου, Ελένης Αλευρά σήμερα παράγουν κρασιά υψηλής ποιότητας.



ΑΛΚΑΡ ΠΟΤΑΜΙΣΙ

100% Ποταμίσι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Κυκλάδες, Alc. 13%
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% ζυμώνει και ωριμάζει σε νέα δρύινα βαρέλια.



ΑΣΤΡΑΙΟΣ ASSYRTIKO

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Κυκλάδες, Alc. 13.5%
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 (whole brunch).
Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Παραμονή με τις οινολάσπες για 7 μήνες.



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

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.



TERRA NERA ΑΣΥΡΤΙΚΟ-ΑΗΔΑΝΙ

85% Ασύρτικο, 15% Αηδάνι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 KOULOURA

90% Ασύρτικο, 10% Αηδάνι & Αθήρι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 13% VEGAN
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 ξεχωριστές δεξαμενές ζύμωσης για την κάθε ποικιλία. Το τελικό χαρμάνι αποφασίζεται ανάλογα το προφίλ κάθε χρονιάς και ωριμάζει με φίνες και ολόκληρες οινολάσπες για τουλάχιστον 12-15 μήνες.



TERRA NERA ΑΗΔΑΝΙ

100% Αηδάνι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Κυκλάδες, Alc. 13% VEGAN
Άνθη 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 60 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.
Παλαίωση στις οινολάσπες για τουλάχιστον 6 μήνες.



34

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14% VEGAN
Τυπική και αυστηρή έκφραση Σαντορίνης. Ορυκτότητα με νύξεις φρούτων (ροδάκινο, αχλάδι) αλλά και βοτάνων (τσάι, χαμομήλι). Η κρεμώδης υφή ισορροπεί τη ζωηρή και σφιχτή οξύτητα. Υψηλή συγκέντρωση και εκλεπτυσμένη πολυπλοκότητα.

Αμπέλια ηλικίας άνω των 100 ετών από πέντε από τα πιο διακεκριμένα χωριά: Πύργος, Μεγαλοχώρι, Έξω Γωνιά, Ακρωτήρι και Φηρά.
Μερική εκχύλιση πριν τη ζύμωση. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά ο χυμός πρώτης πίεσης.
Το 80% ζυμώνεται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα και το 20% σε παλιά βαρέλια, καθώς και σε δοχεία από σκυρόδεμα και πηλό. Παλαίωση πάνω στις οινολάσπες για τουλάχιστον δώδεκα μήνες.



ΝΥΧΤΕΡΙ

90% Ασύρτικο, 5% Αηδάνι, 5% Αθήρι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14% VEGAN
Έντονο μπουκέτο με ξηρούς καρπούς, ώριμα κίτρινα φρούτα, μέλι, κυδώνι αλλά και εξελιγμένη ορυκτότητα. Πλούσιο και λιπαρό, με έντονο χαρακτήρα. Πληθωρικό και φινετσάτο με λιπαρόστομα 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14% Φυσικός Οίνος VEGAN
Μύτη έντονη, που αναδεικνύει μια διαφορετική πλευρά της Σαντορίνης. Βοτανικές νύξεις όπως χαμομήλι, δυόσμος και μαύρο τσάι παρουσία μπαχαρικών όπως κάρδαμο και κόλιανδρο. Ορυκτές νότες και νότες αχλαδιού μαζί με περγαμόντο. Στόμα δομημένο, πληθωρικό με παρουσία τανινών που εξισορροπούνται από τη λιπαρότητα και τον όγκο του κρασιού. Επίγευση με μάκρος, αλμύρα και αίσθηση μπαχαρικών στο τελείωμα.

Από ένα και μοναδικό αμπελοτόπι Ασύρτικου 150 ετών που βρίσκεται στον Πύργο. Ζύμωση με αυτόχθονες ζύμες με επαφή με τις φλούδες, ακριβώς όπως στην οινοποίηση του κόκκινου κρασιού. Το 60% ζυμώνεται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα και το 40% σε παλιά βαρέλια. Μακροχρόνια εκχύλιση για αρκετές εβδομάδες και παλαίωση πάνω στις οινολάσπες για 10 μήνες. Χωρίς καθίζηση, χωρίς φιλτράρισμα και με ελάχιστη προσθήκη θειωδών κατά την εμφιάλωση.



ΠΥΡΙΤΗΣ MEGA CUVEE

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14% VEGAN
Ευγενική, ορυκτή μύτη με στοιχεία τσακμακόπετρας, νότες ώριμων πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών σε βοτανικό φόντο. Στόμα πλούσιο, πληθωρικό αλλά και φίνο 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. Το 18% περνάει επίσης από παλαιό βαρέλι. Παραμονή στην φιάλη για περισσότερους απο 4 μήνες πριν την κυκλοφορία.



ΛΟΥΡΟΙ ΠΛΑΤΙΑ

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14% VEGAN
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 15 μήνες. Έπειτα, εμφιαλώνεται και αφήνεται να παλαιώσει για έναν χρόνο στη φιάλη.



ΦΤΕΛΟΣ

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14% VEGAN
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 για 1 χρόνο.



KAMARAS

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14.5% VEGAN
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.



PAPAS

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14% VEGAN
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.

Ένας μοναδικός αμπελώνας με αμπέλια άνω των 150 ετών στο χωριό Μεγαλοχώρι.
Ακολουθεί ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία.
Ωρίμαση με τις ακαθάριστες οινολάσπες για 22 μήνες σε ανοξείδωτη δεξαμενή και δύο μήνες σε μεγάλες δρύινες δεξαμενές πριν από την εμφιάλωση.
Ένας χρόνος παλαίωσης προσθέτει περισσότερη πολυπλοκότητα και στρώματα σε αυτό το εξαιρετικό κρασί ενός αμπελώνα.



TERRA NERA ROSE

40% Μανδηλαριά, 60% Ασύρτικο | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Κυκλάδες, Alc. 12.5%
Αρωματική μύτη 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 κρυοεκχύλιση. Ωρίμαση με τις οινολάσπες για 5 μήνες.



TERRA NERA MANDILARIA MAVROTRAGANO

50% Μανδηλαριά, 50% Μαυροτράγανο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 ανοξείδωτες 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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Κυκλάδες, Alc. 13.5% VEGAN
Στη μύτη επικρατούν τα αρώματα μαύρου φρούτου, γλυκόριζας, σοκολάτας και άσπρου πιπεριού μαζί με γήινα στοιχεία και αρωματικά βότανα. Το στόμα χαρακτηρίζεται από δύναμη, πολλές και ώριμες τανίνες αλλά και φινέτσα.

Δύο επιλεγμένα αμπελοτόπια μέσης ηλικίας 20 ετών, στην Έξω Γωνιά και το Καμάρι. Η καλλιέργεια τους ξεφεύγει από τον παραδοσιακό τρόπο καθώς τα πρέμνα είναι υποστυλωμένα σε σύρμα και κλαδεύονται ως διπλό guyot. Κλασική ερυθρή οινοποίηση. 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

85% Ασύρτικο, 15% Αηδάνι | Ήσυχος, Λευκός, Φυσικώς Γλυκύς
ΠΟΠ 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 έως 14 ημέρες. Ακολουθεί ζύμωση σε δεξαμενές, η οποία διαρκεί αρκετές μέρες και σταματάει αυθόρμητα, αφήνοντας σημαντικό αριθμό αζύμωτων σακχάρων. Παλαίωση σε παλαιά γαλλικά βαρέλια 225 και 500 λίτρων για χρονική περίοδο τουλάχιστον 90 μηνών.



ESTATE ARGYROS
SANTORINI
est. 1903

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

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 ατόφια την ουσία της τόσο ιδιαίτερης Σαντορίνης.



ATLANTIS ΛΕΥΚΟΣ

Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
Ποικιλιακός Οίνος, Alc. 13%
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.

Αλκοολική ζύμωση: Σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-18 βαθμούς, διάρκειας σχεδόν τριών εβδομάδων.
Ωρίμαση: Έξι μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc.
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 copybook 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.
Ωρίμαση: Τρεις μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε λεπτές οινολάσπες με περιστασιακό batonnage, δύο φορές την εβδομάδα.

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ CUVÉE PALATIA ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ



100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14.5%
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.

Αλκοολική ζύμωση: Σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (17-18 βαθμούς) που διαρκεί σχεδόν τρεις εβδομάδες. Ωριμάζει για εννέα μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, σε οινολάσπες με περιστασιακή ανάδευση, δύο φορές την εβδομάδα.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ CUVEE MONSIGNORI

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14.5%

Η Σαντορίνη στα όριά της! Το Cuvee Monsignori 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 συμπύκνωση 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.
Ωρίμαση: 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 EVDEMON

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14.5%

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.
Ωρίμαση: 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 CUVEE GERONTAMPELO

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 15%

Το «Cuvee 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.

Αλκοολική ζύμωση: Σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, με 64% βαρέλια 500 lt, 25% σε barriques και το υπόλοιπο σε οβάλ δεξαμενή 12 hl, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Η ζύμωση διήρκεσε σχεδόν τρεις εβδομάδες, χωρίς εμβολιασμό. Ωρίμαση: Δώδεκα μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και δώδεκα επιπλέον μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με παραμονή με οινολάσπες και περιστασιακό bâtonnage καθ' όλη τη διάρκεια.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

100% Μαυροτράγανο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Κυκλάδες, Alc.

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 | Ήσυχος, Λευκός, Φυσικώς Γλυκύς
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 13%

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.

Στέγνωμα: Τα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο για 10 ημέρες.
Ζύμωση: χωρίς εμβολιασμό, σε παλιές τσιμεντένιες δεξαμενές στους 25oC για περισσότερο από 8 μήνες, με φυσική διακοπή.
Ωρίμαση: 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 | Ήσυχος, Λευκός, Φυσικώς Γλυκύς
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc.

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.

Στέγνωμα: τα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο για 14 ημέρες.
Ζύμωση: χωρίς εμβολιασμό, σε παλιές τσιμεντένιες δεξαμενές, στους 25o C για περισσότερο από 8 μήνες, με φυσική διακοπή.
Ωρίμαση: σε βαρέλια 300 lt & 500 lt, και ρωσική δρυς, σε βαρέλια ηλικίας 50+ ετών 1250 lt & 1350 lt.



VSV
VOLCANIC SLOPES
VINEYARDS

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το Volcanic Slopes Vineyards είναι ένα από τα νεότερα οινοποιεία της Σαντορίνης και φαίνεται να είναι ένα από τα πιο υποσχόμενα. Βρίσκεται στην Επισκοπή, σε μια ανακαινισμένη κανάβα του 18ου αιώνα, περιτριγυρισμένη από παλιά αμπέλια Ασύρτικου. Όπως πιθανότατα θα γνωρίζετε, η Σαντορίνη έχει μερικά από τα παλαιότερα αμπέλια στον κόσμο, επειδή, λόγω του ειδικού κλίματος και εδάφους της, επέζησε από τη φυλλοξήρα. Οι αμπελώνες του Μανώλη Χλωρίδη στον Πύργο και το Μεγαλοχώρι, ηλικίας άνω των 200 ετών, δίνουν πολύ λίγα σταφύλια (η απόδοση ανά στρέμμα είναι εξαιρετικά χαμηλή) που έχουν εξαιρετική συγκέντρωση και χαρακτήρα. Οι πολύτιμοι καρποί, στα χέρια του μάστερ του Ασύρτικου, Ματθαίου Αργυρού, έδωσαν την πιο «καθαρή» και ακατέργαστη έκφραση της Σαντορίνης.



PURE SANTORINI

100% Ασύρτικο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΟΠ Σαντορίνη, Alc. 14.5%

Μέτριο λεμονί χρώμα. Εντυπωσιακά αρώματα γλυκού λεμονιού, φλούδας πορτοκαλιού, ροδάκινου, γκρέιπφρουτ, αχλαδιού, λάιμ, πράσινου μήλου, ζύμης και βρεγμένης πέτρας. Στο στόμα είναι εξαιρετικά καλοδομημένο. Πλούσιο σώμα, έντονη οξύτητα και τεράστια συγκέντρωση δίνουν μαθήματα ισορροπίας. Φλούδα λεμονιού, ροδάκινο, άγουρο βερίκοκο, αχλάδι, κηρήθρα, άνθη λεμονιάς, πυρίτης και καπνός γεμίζουν το στόμα.

Αλκοολική ζύμωση: Σε τσιμεντένιες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία 18-19oC.
Ωρίμαση: Δεκατέσσερις μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές, με οινολάσπες.



Silva
Daskalaki
Winery

ΚΡΗΤΗ

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.



VORINOS ΛΕΥΚΟΣ

100% Βιδιανό | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13%
Λαμπερό ωχροκίτρινο χρώμα με κυρίαρχο ανθικά αρώματα όπως γιασεμί, τριαντάφυλλα αλλά και εσπεριδοειδή και βότανα όπως χαμομήλι. Ξηρό, με φρέσκια οξύτητα και επίμονη επίγευση.

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



SERA ΛΕΥΚΟΣ

50% Πλυτό, 50% Sauvignon Blanc | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13%
Φωτεινό 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 | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13.5% Vegan
Λαμπερό, μεσαίου χρυσού χρώματος με αρώματα απο γιασεμί, πράσινο μήλο, κρέμα λεμονιού και βανίλια. Μεσαίο προς γεμάτο σώμα με κρεμώδη υφή. Πλούσια, ισορροπία λιπαρότητας και ζωηρής οξύτητας.

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 αμφορέα από terracotta.



GRIFOS ΛΕΥΚΟΣ

100% Βιδιανό | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13.5% Φυσικός Οίνος

Βαθύ κίτρινο-χρυσαφένιο χρώμα με αποχρώσεις κεχριμπαριού, λογω της μακράς παραμονής του με τα στέμφυλα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Επικρατούν αρώματα από κερήθρα μελιού, πυρηνόκαρπα (βερίκοκο) και μπαχαρικά με γήινες νότες, που σε συνδυασμό με τον όγκο του κρασιού, προσδίδουν ένα εκρηκτικό αποτέλεσμα. Ελάχιστες τανίνες, ζεστή αλκοόλη, υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση.

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.



PSITHIROS POZE

100% Κοτσιφάλι | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13% Vegan

Φωτεινό, ανοιχτό ροζ χρώμα με ένα μπουκέτο αρωμάτων από κόκκινα μούρα, φράουλα, ανθικές νύξεις και ελαφριές νότες βανίλιας.

Λευκή οινοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Το 1/3 της ποσότητας ωριμάζει για 3 μήνες σε δρύινα βαρέλια.



GRIFOS POZE

100% Κοτσιφάλι | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13.2% Φυσικός Οίνος

Βαθύ ροζ χρώμα με ένα μπουκέτο από κράνμπερι, αποξηραμένα κεράσια, με κάποιες βοτανικές νότες. Μέσου βάρους σώμα, ισορροπημένο, με ισχυρή δομή και οξύτητα..

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.



GRIFOS ΕΡΥΘΡΟΣ

100% Λιάτικο | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13.2% Φυσικός Οίνος ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
Βαθυκόκκινο, με ώριμα κόκκινα και αποξηραμένα φρούτα με νότες από κακάο και μπαχαρικά. Ξηρές και μαλακές τανίνες, με πολυπλοκότητα στη γεύση, έντονη οξύτητα και μακρά επίγευση.

Από ιδιόκτητο αμπελώνα βιοδυναμικής καλλιέργειας στα 350-450μ υψόμετρο. Ζύμωση με αυτόχθονες ζύμες σε αμφορείς, χωρίς προσθήκη θειώδους. Ολοκλήρωση αλκοολικής ζύμωσης και παραμονή στα πυθάρια έως τη στιγμή της εμφιάλωσής του.



VORINOS ΕΡΥΘΡΟΣ

50% Κοτσιφάλι, 50% Λιάτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13%
Μεσαίο ρουμπινί χρώμα με έντονα αρώματα κόκκινων μούρων, μαύρου κερασιού, φράουλας, δαμάσκηνου, μεσογειακά βότανα και βανίλια. Ισορροπημένη φρουτώδη επίγευση.
Αμπελώνας στα 70-500μ υψόμετρο. Ωρίμαση για 8 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.



PSITHIROS ΕΡΥΘΡΟΣ

100% Λιάτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 13.5%
Χρώμα ανοιχτό ρουμπινί, αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας, βοτάνων και μπαχαρικών. Στόμα κομψό με μαλακές, βελούδινες τανίνες και πικάντικη οξύτητα.

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



SERA ΕΡΥΘΡΟΣ

50% Cabernet Sauvignon, 50% Μαντηλάρι | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 14%
Βαθύ ρουμπινί χρώμα με αρώματα μαύρων φρούτων όπως δαμάσκηνο και βατόμουρο, γλυκόριζας, βανίλιας και πράσινης πιπεριάς. Μέτριο προς γεμάτο σώμα με καλοδουλεμένες, στρογγυλές τανίνες και τονισμένη οξύτητα.

Αμπελώνας στα 300-750μ υψόμετρο. Ωρίμανση για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια 225 λίτρων.



ENSTIKTO ΕΡΥΘΡΟΣ

70% Syrah, 30% Κοτσιφάλι | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Κρήτη, Alc. 14%
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 δρύινα βαρέλια και 12 μήνες σε αμφορέα terracota.



LIATIKO GRANDE RESERVE

100% Λιάτικο | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΟΠ Δαφνές, Alc. 15.5% Bio
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 , γαρίφαλου, 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.



ΛΙΑΣΤΟΣ 500ML

100% Λιάτικο | Ήσυχος, Ερυθρός , Φυσικώς Γλυκύς
ΠΟΠ Δαφνές, Alc. 13% Bio
Κεχριμπαρένιο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Αρώματα καραμέλας, κόκκω καφέ, σοκολάτας και σταφίδες στο πλούσιο και εξωστρεφές μπουκέτο του. Γλυκιά γεύση, με ωραία οξύτητα και ισορροπία ανάμεσα στη γλυκύτητα και τη φρεσκάδα.

Τα σταφύλια λιάζονται για 6-8 ημέρες για να συγκεντρώσουν ουσίες και σάκχαρα.
Παλαίωση για 5-6 χρόνια σε αμερικάνικα και γαλλικά βαρέλια.



EMILIA ΛΙΑΣΤΟΣ 500ML

100% Λιάτικο | Ήσυχος, Ερυθρός , Φυσικώς Γλυκύς
ΠΟΠ Δαφνές, Alc. 11% Bio
Βαθύ και λαμπερό κεχριμπαρένιο χρώμα, με πορτοκαλί ανταύγειες. Έκρηξη αρωμάτων στη μύτη με πλούσιες νότες καραμέλας, μαύρης σοκολάτας, αποξηραμένου σύκου, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και νότες καφέ. Στο στόμα είναι μεταξένιο, απαλό, με μια υπέροχη γεύση όπου επανέρχονται τα αρώματα της μύτης. Η οξύτητα ισορροπεί τη γλύκα με μαεστρία και δίνει μια αίσθηση απρόσμενης φρεσκάδας. Παρατεταμένη επίγευση σε νότες κόκκων καφέ.

Αμπελώνας στα 600μ υψόμετρο. Παλαίωση για 10 χρόνια σε δρύινα βαρέλια.



Κτῆμα Χαριτάτου
Κεφαλλονιά

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

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



TYPALDO

100% Μοσχάτο Μικρόρωγο | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου, Alc. 14% Vegan

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 voila: 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.
'Εδαφος: Αργιλοπηλώδες.
Οινοποίηση: σε Inox δεξαμενή για 20 ημέρες σε λεπτές οινολάσπες.



HARITON

100% Βοστυλίδι Κεφαλληνίας | Ήσυχος, Λευκός, Ξηρός
ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου, Alc. 14% Vegan

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.
'Εδαφος : Αργιλοπηλώδες
Οινοποίηση: σε inox δεξαμενή. 5000 φιάλες.



ROSE DE HARITATOS

100% Μαυροδάφνη | Ήσυχος, Ροζέ, Ξηρός
ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου, Alc. 13% Vegan

Ένα κρασί με λαμπερό ροζ χρώμα, και αρώματα κόκκινων φρούτων, λουλουδιών και βοτάνων. Φρέσκο και πικάντικο, φρουτώδες, δροσερό αλλά και κρεμώδες με μια μικρή ταννικότητα που το κάνει ιδανικό ροζέ του φαγητού. Ζωηρή οξύτητα και επίγευση με διάρκεια.

Αμπελώνας: 280μ. υψόμετρο.
'Εδαφος: 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 | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου, Alc. 13% Vegan
Ζωηρή Μαυροδάφνη δεξαμενής, με αρώματα φρέσκων βοτάνων της Κεφαλλονιάς. Ζουμερά κεράσια, ώριμα βύσσινα, νότες από λευκό πιπέρι και κανέλλα. Δροσερό, φινετσάτο κρασί με σπιρτόζα οξύτητα και ευγενικές τανίνες. Από τα μοναδικά κόκκινα κρασιά που πίνονται δροσερά, ακόμα και κρύα!

Αμπελώνας: 280μ. υψόμετρο. Απόδοση: 700 κιλά/στρ.
'Εδαφος: Αργιλοπηλώδες
Οινοποίηση: κλασσική ερυθρή. Ζύμωση: 4 εβδομάδες σε ανοξείδωτες δεξαμενές
Βαρέλι: Όχι.



MADAME H.

100% Μαυροδάφνη | Ήσυχος, Ερυθρός, Ξηρός
ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου, Alc. 13% Vegan
Ένα κρασί με βαθύ πορφυρό χρώμα και μπλε-μωβ ανταύγειες, 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.
'Εδαφος: Αργιλοπηλώδες
Οινοποίηση: κλασσική ερυθρή.
Βαρέλι: Παλαίωση 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά και αμερικάνικα βαρέλια 2ης χρήσης και κατόπιν στη φιάλη.
Το blend γίνεται στην εμφιάλωση. 30% βαρέλι - 70% δεξαμενή.



PELEANO®

A Sparkling Tale

Η Peleano αποτελεί μια σύγχρονη ελληνική πρόταση στον χώρο των αφρωδών ποτών με βάση το κρασί, εμπνευσμένη από την ελληνική οινική κουλτούρα και τον μεσογειακό τρόπο ζωής. Τα προϊόντα της παράγονται από ελληνικές ποικιλίες και χαρακτηρίζονται από χαμηλό αλκοολικό βαθμό, δροσιστικό αφρισμό και καθαρό, ευχάριστο αρωματικό προφίλ. Η φιλοσοφία της Peleano εστιάζει στη δημιουργία ανάλαφρων, ευπρόσιτων αφρωδών επιλογών, που μπορούν να συνοδεύσουν χαλαρές στιγμές, ως απεριτίφ ή στο πλαίσιο μιας πιο ανεπιτήδευτης κοινωνικής κατανάλωσης.



PELEANO LIME

Αφρώδης, Λευκός, Γλυκύς | Wine Spritzer
Alc. 6%

Bubbly και ελαφρύ, συνοδεύει τις περισσότερες στιγμές της μέρας.
Σερβίρεται παγωμένο, το ιδανικό ποτό για brunch και light lunch θα γίνει το αγαπημένο ποτό των πάρτυ σας συνοδεία finger food και appetizers.

Παράγεται από 100% Μοσχάτο με φυσικά αρώματα λουλουδιών και lime.



PELEANO ROSE

Αφρώδης, Ροζέ, Γλυκύς | Wine Spritzer
Alc. 6%

Αποτελεί μια ωραία επιλογή για κάποιον που θέλει να πιει κάτι δροσιστικό και ελαφρύ είτε ως απεριτίφ είτε ως συνοδευτικό γλυκού και small bites.
Bubbly και ελαφρύ, είναι υπέροχο για πάρτυ και events!

Φτιάχνεται από 100% Μοσχοφίλερο Μαντινείας με φυσικά αρώματα τριαντάφυλλου.



PELEANO MASTIHA

Αφρώδης, Λευκός, Γλυκύς | Wine Spritzer
Alc. 6%

Αποτελεί ένα πολύ δροσιστικό απεριτίφ μαζί με όλες τις ευεργετικές ιδιότητες που προσφέρει η Μαστίχα.
Το απολαμβάνουμε μόνο του ή στο τέλος ενος δείπνου ως digestive.

Παράγεται από Σαββατιανό κρασί με μαστιχέλαιο Χίου.



LOST LAKE DISTILLERY

ΠΕΤΡΑ ΘΗΒΩΝ

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.

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΗΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ



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, φρουτώδης μακριά επίγευση.

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

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΗΣ ΜΟΥΧΤΑΡΟ



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 κρυοεκχύλιση χωρίς παρουσία οξυγόνου και δεν πιέζονται.
Η ζύμωση γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία για να διατηρηθούν όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΗΣ ΡΟΜΠΟΛΑ



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.

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΗΣ GEWURZTRAMINER



Alc. 40%

Εξωτικό, λουλουδάτο και πιπεράτο—κρυστάλλινο και κομψό, με βελούδινη υφή. Λίτσι, ροδοπέταλο και εσπεριδοειδή στην μύτη. Στο στόμα τζίντζερ, λευκό πιπέρι και νότες ζαχαρωμένου εσπεριδοειδούς. Ξηρή, μακριά επίγευση.

Αργή απόσταξη σε χάλκινο άμβυκα με προσεκτικές κοπές (κεφαλές/καρδιά/ουρές) για καθαρότητα. Ανάπαυση σε ουδέτερο δοχείο πριν την εμφιάλωση.

HEFEBRAND 01



Απόσταγμα Οινολασπών

Alc. 40%

Απόσταγμα Ευγενών Οινολασπών. 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.

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



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΖΑΧΑΡΙΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ

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.



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΖΑΧΑΡΙΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ

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.



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΖΑΧΑΡΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ

Alc. 40% Bio

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.



ΟΥΖΟ ΒΥΘΟΣ

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.



THE MECHANIC GIN

MEDITERRANEAN LONDON DRY GIN

Alc. 42.8%

Έχει πλούσια αρώματα λεμονιού, πορτοκαλιού, γκρέιπφρουτ και περγαμόντου, πλαισιωμένο από νότες λεβάντας και κάρδαμου. Στο στόμα είναι απαλό, γεμάτο και ισορροπημένο, με καθαρό μεσογειακό χαρακτήρα, ενώ η επίγευση είναι μακριά με τις νότες φλούδας λεμονιού να υπερισχύουν.

Το The Mechanic Mediterranean London Dry Gin είναι εμπνευσμένο από την ιστορία της Λίμνης Κωπαΐδας, η οποία αποξηράνθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα από μηχανικούς που άλλαξαν για πάντα την περιοχή. Ανάμεσά τους υπήρχε ένας άγνωστος Άγγλος μηχανικός που, σύμφωνα με τις μαρτυρίες, είχε δημιουργήσει έναν μικρό άμβυκα για να αποστάζει gin με τοπικά βότανα και φρούτα. Αυτό αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για τα αδέρφια Ζαχαρία που προχώρησαν στην παραγωγή του, με απόλυτη προσοχή στη λεπτομέρεια.
Το The Mechanic Mediterranean London Dry Gin είναι ένα London Dry Gin εμπλουτισμένο με 40 φυσικά βότανα. Η απόσταξη πραγματοποιείται αργά για καθαρότητα γεύσεων και ισορροπία, ενώ στο δεύτερο στάδιο της απόσταξης στον χάλκινο άμβυκα, εφαρμόζεται μια ειδική τεχνική για επιπλέον φυσική ενίσχυση των αρωμάτων.



35 CRETAN DISTILLERY

ΡΕΘΥΜΝΟ, ΚΡΗΤΗ

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 Μελισσουργός. Ακολουθεί τους κανόνες κλασματικής ασυνεχούς απόσταξης, χρησιμοποιώντας τις καλύτερες ποικιλίες.



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΜΙΝΩΤΑΥΡΟΣ

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

Alc. 38%

Η καρδιά των καλύτερων ποικιλιών της Κρήτης. Παραγόμενο με τη μέθοδο της ασυνεχής 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

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

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 υπέροχα στρογγυλό και βελούδινο μονοποικιλιακό απόσταγμα με επίμονη επίγευση.

Σερβίρεται ιδανικά στους 10-12 βαθμούς Κελσίου.



ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ

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

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 μονοποιλιακό 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

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

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

TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

ΕΔΡΑ: ΗΦΑΙΣΤΟΥ 61, ΘΕΣΗ ΣΑΜΑΡΘΙ, 19010 ΚΑΛΥΒΙΑ ΘΟΡΙΚΟΥ
ΓΡΑΦΕΙΑ: ΧΑΡ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ 36, 19003 ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ ΜΕΣΟΓΑΙΑΣ
ΤΗΛ. 2299040630 info@trinitywines.gr www.trinitywines.gr