Τεχνικά χαρακτηριστικά

RARUS^{K}

Κατηγορία: Οίνος Λευκός Ξηρός
Κατάταξη: Ποικιλιακός
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Κυδωνίτσα

Αμπελώνας: Ορεινή Κορινθία σε υψόμετρο 600μ.
Στρεμματική απόδοση: 900 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 20 έτη

Φύτευση αμπελώνα: Πυκνή φύτευση 0,9μ x 1,9μ

Οινοποίηση: Μια ιδιαίτερη τεχνική λευκής οινοποίησης χρησιμοποιείτε ώστε να αναδείξει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και το μοναδικό terroir της περιοχής. Τα σταφύλια επεξεργάζονται κρύα και ακολουθεί σύντομη κρυοεκχύλιση και στη συνέχεια μια ελάχιστα παρεμβατική ζύμωση. Το τελικό προϊόν περνά μόνο από ένα ελαφρύ φιλτράρισμα ώστε να διατηρηθεί στο ακέραιο ο χαρακτήρας της ποικιλίας.

Αλκοολικός Τίτλος: 13 %
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,1 g/L
Ολική οξύτητα: 5,7 g/L
pH: 3,43
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λευκοκίτρινο χρώμα με χαρακτηριστικό άρωμα κυδωνιού, γλυκών εσπεριδοειδών και έντονα ορυκτά στοιχεία. Γεμάτο σώμα, δροσιστική οξύτητα και μια μακρά επίγευση.

Συνοδεύει: Ψάρι και θαλασσινά εδέσματα της ελληνικής κουζίνας, λευκό κρέας, μαλακά τυριά και ψητά λαχανικά.

"Η Κυδωνίτσα Rarus είναι το προϊόν μίας πυκνής φύτευσης που κάνει τα κλήματα να ανταγωνίζονται μεταξύ τους με αποτέλεσμα μία χαμηλή στρεμματική απόδοση, που δίνει έναν πιο πλούσιο γευστικό και αρωματικό χαρακτήρα. Μιας οινοποίησης με τις ελάχιστες δυνατές παρεμβάσεις που επιτρέπει στην ποικιλία να δείξει τον μοναδικό χαρακτήρα της."

THESIS

Κατηγορία: Οίνος Λευκός Ξηρός
Κατάταξη: Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Μοσχοφίλερο

Αμπελώνας: Ορεινή Αρκαδία σε υψόμετρο 750μ.
Στρεμματική απόδοση: 1000 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 20 έτη
Οινοποίηση: Διήμερη αναμονή σε ψυγείο. Κρυοεκχύλιση 6-8 ωρών και ακολουθεί ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμανση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με σταδιακή ανάδευση φίνων οινολασπών για 5 εβδομάδες.

Αλκοολικός Τίτλος: 12 %
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,7 g/L
Ολική οξύτητα: 5,8 g/L
pH: 3,15
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό διαυγές λευκοκίτρινο χρώμα με πλούσιο άρωμα λεμονανθού και ροδοπέταλου. Δροσερή οξύτητα, την οποία έρχεται να συνοδεύσει το γεμάτο σώμα με την πολύπλοκη και σχετικά μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Συνοδεύει: Ψάρια τηγανητά ή ψητά και θαλασσινά εδέσματα της ελληνικής κουζίνας, πράσινες σαλάτες και sushi.

ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

Κατηγορία: Οίνος Λευκός Ξηρός
Κατάταξη: Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος
Ποικιλιακή Σύνθεση: 40% Μαλαγουζιά, 30% Ασύρτικο, 30% Μοσχάτο

Αμπελώνες: Ορεινή Κορινθία σε υψόμετρο 850-950 μ.
Στρεμματική απόδοση: 800 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 30 έτη
Οινοποίηση: Τα σταφύλια ψύχονται μέχρι τους 5oC για 8 ώρες. Σύντομη προζυμωτική εκχύλιση, ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης 14 - 16 ˚C και battonage στο τέλος της ζύμωσης.

Αλκοολικός Τίτλος: 12,5%
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,5g/L
Ολική οξύτητα: 5,5g/L
pH: 3,30
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό λευκόχρυσο χρώμα με ένα μπουκέτο εξωτικών αρωμάτων και γλυκών τροπικών φρούτων όπως ανανάς, πράσινο μήλο, μάνγκο και φρούτο του πάθους. Γεμάτο σώμα με τα αρώματα στόματος να ακολουθούν αυτά της μύτης.

Συνοδεύει: Λιπαρά ψάρια, όστρακα, μαλάκια, λευκά κρέατα, πολύχρωμες σαλάτες, ζυμαρικά με λευκές κρεμώδεις σάλτσες , ριζότο με λευκές σάλτσες και ψητά λαχανικά.

Διακρίσεις: 89 βαθμοί - Robert Parker

Χάλκινο μετάλλιο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2018

Χάλκινο μετάλλιο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου & Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2019

88 βαθμοί & χάλκινο μετάλλιο Decanter World Wine Awards 2019

ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΡΟΖΕ

Κατηγορία: Οίνος Ροζέ Ξηρός
Κατάταξη: Ποικιλιακός
Ποικιλιακή σύνθεση: 80% Αγιωργίτικο, 20% Ασύρτικο

Αμπελώνες: Ορεινή Αργολίδα σε υψόμετρο 800-900μ.
Στρεμματική απόδοση: 900-950 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 25 έτη.
Οινοποίηση: Πρώιμος τρύγος, προζυμωτική κρυοεκχύλιση 3 ωρών και διαχωρισμός του χυμού χωρίς πίεση. Αλκοολική ζύμωση στη σταθερά χαμηλή θερμοκρασία των 14-16°C. Ωρίμανση με φίνες οινολάσπες για τρεις μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Αλκοολικός Τίτλος: 12.5 %
Ανάγοντα σάκχαρα: 2gr/L
Ολική Οξύτητα: 5,3gr/L
pH: 3.40
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ελκυστικό απαλό ροδακινί χρώμα. Εκλεπτυσμένα αρώματα κερασιού, βύσσινου, ροδιού με διακριτικές στρόγγυλες τανίνες από το Αγιωργίτικο και ιδιαίτερου χαρακτήρα οξύτητα από το Ασύρτικο, του χαρίζουν γεμάτη και παρατεταμένη επίγευση.

Συνοδεύει: Λευκά κρέατα, λαδερά, μανιτάρια σοτέ, ζυμαρικά και ριζότο μανιταριών, φρέσκες σαλάτες.

Διακρίσεις: 90 βαθμοί - Robert Parker

ΡΟΖΑΝΘΟΣ

Κατηγορία: Οίνος Ροζέ Ημίξηρος
Κατάταξη: Ποικιλιακός
Ποικιλιακή σύνθεση: 60% μαλαγουζιά 40% αγιωργίτικο

Αμπελώνες: Πλαγιές ορεινής Κορινθίας σε υψόμετρο 600μ.
Στρεμματική απόδοση: 900kg/στρέμμα
Ηλικία φυτών: 25 έτη
Οινοποίηση: Λίγες ώρες εκχύλιση για το Αγιωργίτικο και κλασική λευκή οινοποίηση για τη Μαλαγουζιά. Battonage στο τέλος της ζύμωσης.

Αλκοολικός τίτλος: 12%
Ανάγοντα σάκχαρα: 15g/L
Ολική Οξύτητα: 5,8g/L
pH: 3.40

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Απαλό, ανοιχτό ροδί χρώμα με ζωηρά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και διακριτικές νότες εσπεριδοειδών. Απαλή γλυκιά γεύση με σύντομη επίγευση και ένα γεμάτο αλλά ισορροπημένο σώμα.

Συνοδεύει: Φρούτα, δροσερές σαλάτες με φρούτα και μαλακά τυριά, κινέζικη και ταυλανδέζικη κουζίνα.

ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Κατηγορία: Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Κατάταξη: Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) ΝΕΜΕΑ
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Αγιωργίτικο

Αμπελώνες: Τζιτάρι και Καλύβια Νεμέας σε υψόμετρο 450-500μ.
Στρεμματική απόδοση: 850-950 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 40 έτη
Οινοποίηση: Προζυμωτική κρυοεκχύλιση 24 ωρών, κλασική ερυθρά οινοποίηση 7-8 ημερών, παραμονή σε δεξαμενές για πλήρης μηλογαλακτική ζύμωση.

Αλκοολικός Τίτλος: 13,3%
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,7g/L
Ολική οξύτητα: 5,1g/L
pH: 3,54
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό κόκκινο με μωβ ανταύγειες. Έντονα πολύπλοκα αρώματα μαύρων άγριων φρούτων τα οποία συνδυάζονται τέλεια με τις μαλακές τανίνες και αποδίδουν μια πλούσια, τραγανή και ισορροπημένη γεύση στον ουρανίσκο.

Συνοδεύει: Λευκά και κόκκινα κρέατα, αλλαντικά, σάλτσες αρωματικών μπαχαρικών και ψητά λαχανικά, γιουβέτσι μελιτζάνας και χταπόδι κρασάτο. Επίσης ταιριάζει άψογα με σκληρά και ημίσκληρα τυριά όπως μοτσαρέλα, φέτα και πεκορίνο.

Διακρίσεις: 88 βαθμοί - Robert Parker

ΝΕΜΕΑ ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ

Κατηγορία: Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Κατάταξη: Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) ΝΕΜΕΑ
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Αγιωργίτικο

Αμπελώνες: Κούτσι Νεμέας σε υψόμετρο 700μ.
Στρεμματική απόδοση: 700-800 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 50 έτη
Οινοποίηση: Κλασική ερυθρά οινοποίηση με εκχύλιση 15 ημερών.
Ωρίμανση για 16 μήνες σε 100% καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225 lt. και 8 μήνες στη φιάλη σε συνθήκες κάβας.

Αλκοολικός Τίτλος: 14%
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,5g/L
Ολική Οξύτητα: 5,2g/L
pH: 3,7
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ κόκκινο ρουμπινί να δηλώνει ξεκάθαρα την αντοχή του σε μακροπρόθεσμη παλαίωση. Συνδυάζει τα αρώματα του φρούτου με τις γεύσεις και τα αρώματα της δρυός με απόλυτη ισορροπία. Ένας γρίφος ακόμα και για τους πιο εκπαιδευμένους ουρανίσκους, με ένα γεμάτο σώμα και απόλυτα ισορροπημένες τανίνες.

Συνοδεύει: Κόκκινο κρέας, μοσχαρίσια φιλέτα, χοιρινό μπούτι, κρεμώδεις σάλτσες με μπαχαρικά και ριζότο με λάδι τρούφας. Ταιριάζει άψογα με σκληρά και παλαιωμένα τυριά.

Διακρίσεις: 89 βαθμοί - Robert Parker

94 βαθμοί - Wine & Spirits Magazine
Ασημένιο μετάλλιο - Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2018
Χρυσό μετάλλιο - Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2019
87 βαθμοί & χάλκινο μετάλλιο - Decanter World Wine Awards 2018
86 βαθμοί & χάλκινο μετάλλιο - Decanter World Wine Awards 2019

CABERNET-ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Κατηγορία: Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Κατάταξη: Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος (ΠΓΕ)
Ποικιλιακή σύνθεση: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Αγιωργίτικο

Αμπελώνες: Πλαγιές Νεμέας με υψόμετρο 370μ. για το Αγιωργίτικο και ορεινή Κορινθία για το Cabernet Sauvignon
Στρεμματική απόδοση: 850-900 kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 35 και 30 έτη αντίστοιχα
Οινοποίηση: Κλασική ερυθρά οινοποίηση με εκχύλιση 20-25 ημερών ανά ποικιλία και ωρίμανση ποικιλιακού οίνου για 12 μήνες σε 50% καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια και 50% δεύτερης χρήσης γαλλικά δρύινα βαρέλια των 225lt. Παραμονή στη φιάλη για 8 μήνες σε συνθήκες κάβας.

Αλκοολικός Τίτλος: 13,5%
Ανάγοντα σάκχαρα: 1,5g/L
Ολική Οξύτητα: 5,2g/L
pH: 3.60
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ένα εκλεκτό ποικιλιακό κρασί με λαμπερό πορφυρό χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων όπως βατόμουρο και μήλο που συνδυάζονται αρμονικά με το διακριτικό άρωμα της γαλλικής δρυός. Ικανοποιητικό και ισορροπημένο σώμα. Μεγάλης διάρκειας επίγευση με πολυπλοκότητα αρωμάτων.

Συνοδεύει: Πικάντικα τυριά, κόκκινο κρέας με πλούσιες λιπαρές σάλτσες και αλμυρά αλλαντικά.

3/.13

Κατηγορία: Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος
Κατάταξη: Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Αγιωργίτικο

Αμπελώνες: Κάμπος της Νεμέας με υψόμετρο κάτω των 400μ.

Στρεμματική απόδοση: 900kg/στρέμμα
Ηλικίες φυτών (μέσος όρος): 40
Οινοποίηση: Μετά τη διαλογή των υπερώριμων σταφυλιών, λιάζονται για μικρό χρονικό διάστημα. Ακολουθεί ο απορραγισμός και η παραμονή του γλεύκους με τις ρόγες μέχρι τη διακοπή της ζύμωσης, η οποία επέρχεται όταν ο οίνος φτάσει τον ακλοολικό τίτλο των 13% vol., όπου και γίνεται ο διαχωρισμός των ρογών από τον οίνο. Έπειτα ακολουθεί η παλαίωση του σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες.

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Ανάγοντα σάκχαρα: 50g/lt
Ολική οξυτητα: 5,6g/lt
pH: 3,60
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιδιαίτερη μεθυστική μύτη που θυμίζει αρώματα πικρής σοκολάτας. Μαλακές τανίνες που συμπληρώνουν τέλεια την απαλή γλυκιά γεύση των αζύμωτων σταφυλοσακχάρων και το καθιστούν ιδανικό απεριτίφ για οποιοδήποτε γούστο. Επίγευση σχετικά μεγάλης διάρκειας.

Συνοδεύει: Φρούτα και επιδόρπια με βάση τη σοκολάτα.

«Το 313 συμβολίζει την πιστοποίηση προστατευόμενης ονομασίας για το Ημίγλυκο Αγιωργίτικο ακόμα και πριν την ίδρυση ζωνών Π.Ο.Π.. Είναι ουσιαστικά μια σύντομη έκφραση της σύστασης του ιδανικού Ημίγλυκου από Αγιωργίτικο, το οποίο πρέπει να έχει 13% αλκοόλη και 3 Baume υπολειπόμενα σάκχαρα. Ένα ζωηρό και ταυτόχρονα παλαιωμένο κόκκινο Ημίγλυκο με φρέσκα αρώματα φράουλας και δαμάσκηνου μαζί με μια έντονη οξύτητα το καθιστούν ιδανικό συνοδευτικό για γλυκά αλλά και αλμυρά γεύματα.»