

## «Grande Réserve ΔΑΦΝΕΣ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2018

Όινος Ερυθρός Ξηρός

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «ΔΑΦΝΕΣ»

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Λιάτικο 100% από παλαιούς, ιδιόκτητους αμπελώνες με πολύ αυστηρή επιλογή της πρώτης ύλης. Η αγαπημένη ερυθρή ποικιλία του οινοποιείου, το κομψό Λιάτικο, από μία άλλη προσέγγιση, αυτήν ενός Grande Réserve.

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Τα σταφύλια μετά από αυστηρή επιλογή και αποβοστρύχωση, οδηγήθηκαν στον οινοποιητή. Ο σταφυλοπολτός παρέμεινε για εκχύλιση συνολικά 30 μέρες.

Τις πρώτες 24 ώρες έγινε κρυσεκχύλιση στους 10°C - 12°C. Η αλκοολική ζύμωση ακολούθησε τις επόμενες 10 ημέρες στους 22°C - 23°C και με το τέλος της αλκοολικής, ξεκίνησε αυθόρμητα η μηλογαλακτική ζύμωση.

Μετά τον διαχωρισμό των στέμφυλων από το κρασί, αυτό παρέμεινε στη δεξαμενή για δύο μήνες. Έπειτα απολασπώθηκε και οδηγήθηκε σε γαλλικά δρύινα βαρέλια όπου και ωρίμασε για 18 μήνες.

Στη συνέχεια εμφιαλώθηκε και παρέμεινε στη φιάλη για 30 μήνες, μέχρι την κυκλοφορία του τον Σεπτέμβριο του 2023.

### ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Έχει μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης τουλάχιστον μια δεκαετία.

### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Λαμπερό βαθύ ρουμπινί χρώμα με καφετιές ανταύγειες, απόρροια της πενταετούς παλαίωσης. Το αρωματικό μπουκέτο είναι πλούσιο και σύνθετο, με νότες κορόμηλου, μαύρων μούρων και μπαχαρικών να κυριαρχούν, ενώ απαλές αρωματικές νότες δέρματος αποτυπώνονται στο φόντο.

Στο στόμα είναι εξίσου εντυπωσιακό, διότι δεν επικεντρώνεται μόνο στην άριστη ισορροπία γλυκού, οξύτητας και τανινών, αλλά και στην εξαιρετική ποιότητα αυτών. Έτσι, το φρούτο είναι τέλειο ωριμασμένο, η οξύτητα υπέροχα ενσωματωμένη και οι τανίνες καλοδουλεμένες, σε ένα σύνολο που διαθέτει εντυπωσιακό flavour και ιδιαίτερα μακρύ τελείωμα.

### ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρετε σε μεγάλη τουλίπα και σε σχετικά δροσερή θερμοκρασία 13-15°C. Συνοδεύει υπέροχα μαγειρευτά κρέατα, όπως μοσχάρaki κοκκινιστό και σπετζροφά, καθώς επίσης και λαδερά πιάτα. Κυρίως όμως θα αναδείξει τις αρετές του δίπλα σε ψητά κόκκινα κρέατα, λόγου χάρη ένα T-bone steak, αλλά και με εκλεκτό κυνήγι ή παλαιωμένα τυριά, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία.

Η ετικέτα του Grande Réserve έχει κομψό και λιτό design με vintage λεπτομέρειες. Εμπνευσμένοι από τον μεγάλο χρόνο παλαίωσης, προσδώσαμε βάθος στην ετικέτα, αντανακλώντας την πορεία του από τους αμπελώνες μέχρι το μπουκάλι.

Επιλέξαμε ένα ιδιαίτερο χαρτί, επιτρέποντας ένα παιχνίδισμα με το φως, καθώς αυτό διαπερνά κάποια εσώγλυφα στοιχεία της.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14,2% vol  
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2.1 gr/lit  
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 5,9 gr/lit  
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 75 mg/lit  
pH 3.47