



"ASPROS LAGOS" DOULOUFAKIS 2022

Белое Сухое вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Уникальное белое вино, на 100% изготовленное из превосходного критского сорта Vidiano (Видиано), посаженного на выдающемся терруаре виноградников "Aspros Lagos". Характер структуры и его богатая индивидуальность раскрывается благодаря хранению в деревянных бочках.

ВИНОГРАДНИК

В районе Дафнес, недалеко от Ираклиона (Крит), на высоте 350 метров над уровнем моря.

ВИНИФИКАЦИЯ

Классическая методика белой винификации при 20°C с ферментацией в деревянных бочках.

СОЗРЕВАНИЕ

Вино созревает в течение пяти месяцев. В новых бочках а также бочках повторного использования, изготовленных из 40% акации и 60% французского дуба.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Вино способно выдерживаться до семи лет.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Вино очень красивого золотистого цвета, с оттенками зеленого и желтого. Его аромат насыщен белыми цветами и цитрусовыми, с нежным маслянистым букетом с легким запахом пчелиного воска, абрикоса, липы и дыни. Насыщенный вкус, который при старении в бутылке приобретает маслянистые свойства и приобретает плотный абрикосовый характер. Вы можете выделить соблазнительный минеральный фон в аромате этого вина. Превосходное, длительное послевкусие, не имеющее себе равных, в абрикосовых тонах.

ПОДАЧА ВИНА

Подается при температуре 10°C и хорошо сочетается с рыбой, такой как окунь, красная порги, обыкновенный дентекс, лобстер, жареная скорпена, тюрбо и все моллюски, а также свинина с сушеными фруктами и пулетой с белым соусом и грибами. Блестящим является сочетание этого вина с некоторыми Критскими традиционными блюдами, такими как вареная молодая коза и плов или "lamb with askolibroï" (баранина с золотым чертополохом).

Белое вино, выпущенное в 2008 году. "Aspros Lagos" означает "Белый заяц" и является топонимом виноградника.



750 ml / 1,5 lt / 3 lt

АЛКОГОЛЬ 14% vol
ОСТ.САХАР 2,2 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 7,4 gr/lt
СОД. СЕРЫ 115 mg/lt
рН 3.22

