



ΤΑΧΤΑΣ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2025

Επιτραπέζιος Οίνος Λευκός Ξηρός

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Το λευκό αυτό σταφύλι με τις μεγάλες, χρυσοκίτρινες ρώγες ευθυνόταν τόσο για την παραγωγή σταφίδας όσο και κρασιών. Μέχρι την δεκαετία του '70 αυτή η λευκή ποικιλία ήταν αρκετά διαδεδομένη στην περιοχή, ενώ παλαιότερα χρησιμοποιούνταν ακόμα και για την παραγωγή σταφίδας, πριν εκτοπιστεί από την απαλλαγμένη από κουκούτσια Σουλτανίνα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική λευκή οινοποίηση με ζύμωση στους 18°C σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μπορεί να παλαιώσει ως και 3 χρόνια.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Στο ποτήρι ο οινοποιημένος σε ανοξειδωτη δεξαμενή Ταχτάς κερδίζει σίγουρα την πρώτη εντύπωση με το βαθύ, κίτρινο χρώμα του. Αλλά και τη δεύτερη, αφού η μύτη του είναι εκρηκτική στα αρώματα αχλαδιού βρασμένου σε σιρόπι, ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και λουλουδιών.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Το μπουκέτο αυτό χαρακτηρίζεται από μια γλυκιά αίσθηση και αυτή την ξανασυναντά κανείς και στο στόμα με την μορφή μαλακότητας και στρογγυλάδας, χαρακτηριστικά που σε συνδυασμό με το μέτριο σώμα καθιστούν τον Ταχτά ιδιαίτερα ευέλικτο στο τραπέζι. Και δεν είναι μόνο τα λευκά κρέατα και τα ζυμαρικά au gratin που θα νιώσουν ιδιαίτερα άνετα μαζί του, αλλά και πολλές εξωτικές συνταγές που περιέχουν κάρυ ή κουρκουμά.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 12.3 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,2 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 4,8 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 93 mg/lt
pH 3.46

Η Κρήτη διαθέτει έναν ανεξάντλητο πλούτο κρυμμένων οινικών θησαυρών, όπως η λευκή ποικιλία «Ταχτάς».

Αυτή είναι η πρώτη κυκλοφορία του «Ταχτάς Δουλουφάκη», σε μόλις 2000 φιάλες.

WWW.DOULOOUFAKIS.WINE
#TACHTAS

#DOULOOUFAKISWINES

#TACHTASDOULOOUFAKIS

