



«ΝΟΤΟΣ ΕΓΩ ΒΟΡΙΑΣ ΕΣΥ» ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2019

Επιτραπέζιος Οίνος Ερυθρός Ξηρός

ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ο Νότος Βοριάς είναι ένα χαρμάνι από 80% Ξινόμαυρο, μια ελληνική ερυθρή ποικιλία σταφυλιού, και 20% Λιάτικο, μια γηγενής κρητική ποικιλία.

Συνδυάζοντας αυτές τις δύο ξεχωριστές ποικιλίες από αντίθετα άκρα της χώρας, δημιουργήσαμε ένα κρασί που αναδεικνύει την ποικιλομορφία της ελληνικής αμπελουργίας και προσφέρει ένα ευέλικτο προφίλ γεύσης που συμπληρώνει άψογα μια μεγάλη ποικιλία πιάτων.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στις Δαφνές του Ηρακλείου Κρήτης, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η ζύμωση πραγματοποιήθηκε σε ελεγχόμενη θερμοκρασία με επιλεγμένες ζύμες σε ανοξειδωτες δεξαμενές στους 20-25°C.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Το κρασί ωρίμασε για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια τρίτης χρήσης.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Μπορεί να παλαιώσει αρμονικά έως και 15 χρόνια. Στη νεότητά του, το κρασί παρουσιάζει αρώματα που θυμίζουν λιαστές ντομάτες.

Καθώς ωριμάζει, αναπτύσσει σύνθετες τριτογενείς νότες δέρματος, ορυκτότητας και αποξηραμένων βοτάνων, προσθέτοντας βάθος και πολυπλοκότητα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Το κρασί έχει βαθυκόκκινο χρώμα με έντονα αρώματα κερασιών, λιαστής ντομάτας και βοτανικές νύξεις φύλλου ντομάτας.

Στον ουρανίσκο, παρουσιάζει πολυπλοκότητα, με ώριμα κόκκινα φρούτα, μπαχαρικά και διακριτικές νότες βανίλιας και σοκολάτας, οδηγώντας σε μια επίμονη επίγευση.

ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 16-18°C, σε ποτήρι Βουργουνδίας που επιτρέπει στα αρώματα να αναπτυχθούν πλήρως. Είναι εξαιρετικό συνοδευτικό για κόκκινα κρέατα όπως μοσχαρίσιο φιλέτο ή αρνί, πιάτα με κυνήγι, αλλά και παραδοσιακά μεσογειακά πιάτα όπως μουσακάς ή γεμιστά. Μπορεί επίσης να συνοδεύσει πιάτα με βάση την τομάτα, μανιτάρια ή πλούσια ριζότο..

Κυκλοφόρησε το 2018, Ο συνδυασμός του Ξινόμαυρου από τη Βόρεια Ελλάδα με το Λιάτικο από την Κρήτη στο νότο αποτελεί έναν συναρπαστικό γάμο δύο διαφορετικών ελληνικών terroirs.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 13,2 % vol
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,2 gr/lt
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 7,7 gr/lt
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 98 mg/lt
pH 3.32