



## “ALARGO” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2021

Όνινοο Λευκόο Ξηρόο  
Προοτατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «ΚΡΗΤΗ»

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Από Ασύρτικο 100% που είναι η πιο διάσημη ελληνική ποικιλία και συνυφασμένη, φυσικά, με τη Σαντορίνη.

Το κρασί αυτό αποτέλεσε πρόκληση για τον οινοποιό για το πώς θα δουλευτεί και πώς θα εκφραστεί η ποικιλία αυτή στην Κρήτη. Πιστεύουμε ότι στα αμπελοτόπια των Δαφνών αναδεικνύονται τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας που είναι η υψηλή οξύτητα, νότες μεταλλικότητας και ορυκτότητας.

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στιο Δαφνέο του Ηρακλείου Κρήτιο, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλαοική λευκή οινοποίηση, με ζύμωση σε ανοξειδωτεο δεξαμενέο, σε χαμηλή θερμοκρασία 18°C. Έμεινε 1 χρόνο στη φιάλη.

### ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Μπορεί να παλαιώσει ωο και 5 χρόνια. Η εξέλιξή του στο χρόνο είναι πολύ ενδιαφέρουο, καθώο τα φρέοκα αρώματα εοπεριδοειδών εξελίοσσονται σε διαφορετικά και πολύπλοκα αρώματα, όπωο καβουρντισμένων ξηρών καρπών, φρυγανισμένου ψωμιού, γήινα αλλά και μεταλλικά.

### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Έχει λευκοκίτρινο χρώμα και απαλά αρώματα αποξηραμένων εοπεριδοειδών. Συνδυάζει μεταλλικότητα και ορυκτότητα στη γεύση, που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίαο (αλλά θυμίζει και Σαντορίνεο). Η τραγανή του οξύτητα ισορροπεί με το γεμάτο σώμα του.

### ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Οερβίρεται όροοο, οτουο 10°C. Γενικά η οξύτητα του ασύρτικου εξισορροπεί τη λιπαρότητα του φαγητού.

Ουνδυάοτε το με οπαγγέτι καρμπονάρα, με τηγανητά ψάρια ή με λαυράκι στο φούρνο.

Λευκό κρασί που κυκλοφόρησε το 2016. «Αλάργο» σημαίνει «μακριά» και η ετικέτα δείχνει τη μορφή ενός Κρητικού που κοιτάζει από μακριά τον τόπο του.



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14% vol  
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,9 gr/lt  
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6,2 gr/lt  
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΟ 140 mg/lt  
pH 3,12

