



KLADOS
"WINERY"

Product Name:
HERITAGE 2911/24

Ποικιλία: Liatiko
Κατηγορία: Π.Γ.Ε. Κρήτης
Εσοδεία: 2024
Χρόνος ζωής: 6 – 8 χρόνια
Αλκοόλ: 14.5 % vol / Οξύτητα: 6.43 g/l / pH: 3.48
Υπολειπόμενα σάκχαρα: 0.27 g/l
Αμπελώνας: Πύργος Μονοφατσίου
Εδάφη: άμμος – πηλός
Υψόμετρο: 200 m
Ηλικία: 6 χρόνια
Στρεμματική απόδοση: 10 tn/ha

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Λιάτικο:

Μια από τις παλαιότερες ερυθρές ποικιλίες της Κρήτης. Οι οίνοι που προέρχονται από αυτήν την ποικιλία διακρίνονται από τον υψηλό αλκοολικό βαθμό, την απαλότητα στη γεύση, την ταχύτητα στην παλαίωση, από την έλλειψη χρώματος και από το έντονο άρωμα.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά από τις 20 έως τις 30 Αυγούστου. Πραγματοποιείται κλασική ερυθρή οινοποίηση στους 18°-21°C με διαβροχή σε τακτά χρονικά διαστήματα και εκχύλιση για 12 με 15 μέρες. Στη συνέχεια, μετά τον διαχωρισμό των στεμφύλων το κρασί οδηγείται για παλαίωση περίπου 10 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και για 5 μήνες στην φιάλη.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα ανοιχτό γρκενά. Πολύπλοκα αρώματα φρούτων (φράουλα, κεράσι, κόκκινα μούρα), βοτανικές νύξεις και βανίλια. Στόμα στρογγυλό και πλούσιο με ιδανική ισορροπία μεταξύ του αλκοόλ, της οξύτητας και των τανινών. Η επίγευση είναι έντονη με μεγάλη διάρκεια. Σερβίρεται στους 14°-16° C και συνοδεύει άριστα Ελληνική κουζίνα, πουλερικά με κόκκινες σάλτσες, ζυμαρικά με κιμά, κρεατόπιτες και μια μεγάλη ποικιλία τυριών..

ΕΤΙΚΕΤΑ

Heritage 2911/24
Μια τριλογία κρασιών αφιερωμένη στα 3 μικρά παιδιά.
Η κληρονομιά που αφήνουμε στην νέα γενιά. Κάθε ποικιλία συνδυάζεται με τον χαρακτήρα του κάθε παιδιού. Οι αριθμοί συμβολίζουν την ημερομηνία γέννησης του κάθε παιδιού...



KLADOS
"WINERY"

PANORMO | RETHYMNO | CRETE | GREECE |
T +30 28340 51 589 | F +30 28340 51 169 | M +30 697 365 48 40
info@kladoswinery.gr | www.kladoswinery.gr
N 35.417085° S 24.707394°