



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΚΡΑΣΙΩΝ



*«Πίνω κρασί γελώ γλεντώ και τραγουδώ τση ζήσης...
Γιατί είδα όνειρα γλυκά να γίνονται αναμνήσεις...»*



Και εγένετο... οίνος!

Κατά τον Όμηρο η Κρήτη είναι...

«Η γη στη μέση της θάλασσας που έχει το χρώμα του κρασιού...»

Η μυθολογία μας επίσης καταμαρτυρεί ότι το κρασί είναι δώρο ενός μεγάλου θεού, του Διονύσου που είναι ο θεός της χαράς, της ζωής και της παρέας. Ένας μύθος λέει πως η αγαπημένη του συντρόφισσα ήταν κόρη του Μίνωα, του μυθικού βασιλιά της Κρήτης, η Αριάδνη.

Είναι ίσως οι ρίζες μιας ιστορίας που κανείς δεν ξέρει πότε αρχίζει. Άλλωστε το αρχαιότερο πατητήρι, είναι ηλικίας άνω των 3.500 ετών και βρίσκεται στην Κρήτη, στις Αρχάνες.

Για τους Κρητικούς λοιπόν το κρασί είναι ταυτισμένο με την ιστορία τους αλλά και μεγάλο μέρος της κουλτούρας τους. Στον παραδοσιακό τρόπο ζωής των Κρητικών ο οίνος θεωρείται απαραίτητο συνοδευτικό ενός γεύματος ή δείπνου. Δεν πίνουν ποτέ μόνοι τους, είναι στοιχείο συντροφικότητας και κοινωνικής σχέσης. Πίνουν στην παρέα, γελούν, κουβεντιάζουν, τραγουδούν.

Ένα καλό κρασί μπορεί να εμπλουτίσει και να επεκτείνει την αρμονία της γεύσης σε ένα καλό φαγητό. Μπορεί επίσης να έρθει σε αντίθεση και να δώσει έμφαση στο φαγητό αυτό.

Έτσι κι εμείς εδώ στην **“Κρητικοπούλα”** επιλέξαμε με πολύ αγάπη κάποια από τα πιο αξιόλογα κρασιά και σας τα προτείνουμε σ' αυτόν εδώ τον κατάλογο.

Στην υγεία σας!

ΛΕΥΚΑ



GOLD CUVÉE - Κτήμα Μιχαλάκη (σελ. 5)

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ - Κτήμα Μιχαλάκη (σελ. 6)

TREBBIANO GRECO - Χατζημιχάλης (σελ. 7)

ΚΟΚΚΙΝΑ



GOLD CUVÉE - Κτήμα Μιχαλάκη (σελ. 9)

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ - Κτήμα Μιχαλάκη (σελ. 10)

CABERNET SAUVIGNON - Κτήμα Μιχαλάκη (σελ. 11)

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ - Κτήμα Μιχαλάκη (σελ. 12)

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ (σελ. 13)

SCHIOPPETTINO - Χατζημιχάλης (σελ. 14)

ΕΡΥΘΡΟΣ ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ - Χατζημιχάλης (σελ. 15)

ΡΟΖΕ



ΑΤΑΡΑΧΟΣ - Κτήμα Μιχαλάκη (σελ. 17)

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΡΟΖΕ - Κτήμα Μιχαλάκη (σελ. 18)

ΡΟΖΕ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ - Χατζημιχάλης (σελ. 19)



ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Τα λευκά κρασιά είναι πιο απαλά από τα ερυθρά λόγω της επίδρασης της τανίνης στα ερυθρά. Το λευκό κρασί μπορείτε να το απολαύσετε όποτε θέλετε σαν απεριτίφ ή ακόμα στην θέση του κοκτέιλ πριν από το γεύμα.

Γενικές Οδηγίες Θερμοκρασίας

Απλά, ξηρά κρασιά πρέπει να σερβίρονται κρύα.

Πιο περίπλοκα και βαριά κρασιά σε πιο ψηλή θερμοκρασία (δροσερή όμως) από τα λευκά.

Ακριβότερα και ψηλής ποιότητας κρασιά σε πιο ζεστή θερμοκρασία.

Φθηνά κρασιά σε χαμηλότερες θερμοκρασίες.

Το σημαντικό είναι να γνωρίζετε ότι το λευκό κρασί σερβίρεται κρύο αλλά όχι παγωμένο διότι χάνει από την χροιά του.

Γενετικά Χαρακτηριστικά των Λευκών Κρασιών

Ξηρά, Ουδέτερα – Όρος που χρησιμοποιείται για κρασιά που δεν είναι γλυκά.

Ορισμένα λευκά κρασιά είναι πολύ δροσιστικά για να ξεδιψάσετε.

Αψύ και νόστιμο – Αυτά τα κρασιά χαρακτηρίζονται ως πράσινα ή αψά, λόγω της ψηλής περιεκτικότητας τους σε οξύ που εξισορροπείται μερικώς από την γλυκάδα τους.

Αρωματικό – Το άρωμα έχει σημαντικό ρόλο στη γεύση ενός κρασιού.

Διαθέτει έντονο και πικάντικο άρωμα από εξωτικά λουλούδια και φρούτα.

Αυτό το είδος ταιριάζει καλύτερα με φαγητά που έχουν έντονη γεύση.

Γλυκό και έντονο – Όταν τα σταφύλια μείνουν στα αμπέλια για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από ότι συνηθίζεται, μερικές φορές μολύνονται με τον μύκητα βοτρυίτη, ο οποίος τα αφυδατώνει αλλά τα κάνει πιο γλυκά. Έχει επίσης γεύση από μέλι.



ΕΞΟΔΕΙΑ: 2008

ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:
Λευκός Ξηρός, Κρητικός τοπικός οίνος.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μεταξοχώρι Ηρακλείου Κρήτης

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:

Ορεινοί αμπελώνες στο κτήμα και στη Μονή Αγίου Γεωργίου Επανωσήφη και ημιορεινή συνεργαζόμενοι αμπελώνες της γύρω περιοχής.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

Malvasia Aromatica 50%,
Μοσχάτο Σπίνας 40%,
Chardonnay 10%

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ: Μεσογειακό (δροσερό καλοκαίρι & ήπιος χειμώνας) με βόρεια έκθεση στους θαλασσινούς ανέμους από το Αιγαίο πέλαγος.

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ: 13,5% vol

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία με κρουοεκχύλιση 6 ωρών. Χαμηλή θερμοκρασία σε όλη τη διάρκεια της ζύμωσης (14°C). Ωρίμανση στις λεπτές οινολάσπες για 2 μήνες & εμφιάλωση.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χρυσοκίτρινο χρώμα. Έντονα μοσχάτα αρώματα και φρούτα με τον ανανά και το ροδάκινο να κυριαρχούν. Ισορροπημένη οξύτητα, νευρικό και με διάρκεια στο στόμα.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Ιδανικό με θαλασσινά & ψητά ψάρια, σπαγγέτι με θαλασσινά, πλούσια και έντονα τυριά και σαλάτες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10 - 12°C



GOLD CUVEE

ΤΙΜΗ

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2007

ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:
Λευκός Ξηρός, Κρητικός τοπικός οίνος.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μεταξοχώρι Ηρακλείου Κρήτης

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Ημιορεινοί συνεργαζόμενοι αμπελώνες της περιοχής γύρω από το Κτήμα και στη Μονή Αγίου Γεωργίου Επανωσήφη.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
Βηλάνα 60%, Πλυτό 15%
Δαφνί 15%, Θραψαθήρι 10%

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ: Μεσογειακό (δροσερό καλοκαίρι & ήπιος χειμώνας) με βόρεια έκθεση στους θαλασσινούς ανέμους από το Αιγαίο πέλαγος.

ΤΙΜΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία, με στατική απολάσπωση και επιλογή του μούστου που βγαίνει με ελεύθερη ροή (μέχρι 0,2 bar). Ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία (14 βαθμούς Κελσίου). Τρυγική σταθεροποίηση με ψύξη.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αχυροκίτρινο χρώμα. Άρωμα λουλουδιών και εσπεριδοειδών, με το λεμόνι και το lime να ξεχωρίζουν. Πλούσια γεύση με τραγανή οξύτητα χαρακτηριστική της Βηλάνας.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Ψητά ψάρια στη σχάρα, ανοιξιότικες σαλάτες, Ελληνικές θαλασσιές νοστιμιές, τυριά και φρούτα.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10 - 12°C



Λευκή ποικιλία που έχει κάνει ο Πλίνιος στη Φυσική Ιστορία του και οι Ρωμαϊκές λεγεώνες την διέδωσαν σε όλο το δυτικό κόσμο. Γνωστή ως Ugni Blanc ή St. Emilion στη Γαλλία. Ο σωστός συνδυασμός εδάφους, μικροκλίματος και οινοποίησης, οδηγεί σε κρασιά με «λεμονάτη» μύτη και νευρώδες αλλά γεμάτο στόμα.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ: ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ :
100% Trebbiano Greco

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ :

Από την περιοχή Χουλέβαινα (Αλεπότρυπα). Η μέση ηλικία των αμπελώνων είναι 10 έτη και η έκταση από την οποία προέρχονται 5 στρέμματα.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :

Η οινοποίηση και η εμφιάλωση γίνονται στο Κτήμα Χατζημιχάλη.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:
Αχυρολεμονί, λαμπερό. Ευχάριστα φρέσκα αρώματα όπου υπερισχύουν το ακλάδι και το λεμόνι. Ζηρό, καλά δομημένο με μεγάλη διάρκεια. Μακρύ λεμονάτο τελείωμα.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Ιδανικός σύντροφος για πολλά πιάτα με όστρακα και θαλασσινά, ψάρια ψητά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 8 - 10°C



ΤΙΜΗ



ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Το ερυθρό κρασί συνήθως σερβίρεται με φαγητό. Η δυνατή του γεύση και χαρακτηριστικά σε σχέση με το λευκό κρασί συνοδεύουν πιάτα με έντονες γεύσεις. Μπορείτε όμως να το απολαύσετε και μόνο του.

Γενικές Οδηγίες Θερμοκρασίας

Το ερυθρό κρασί πρέπει απαραίτητα να σερβίρεται στη σωστή θερμοκρασία. Η γεύση και η υφή του θα χαθεί αν σερβιριστεί κρύο. Αν πάλι σερβιριστεί ζεστό, η γεύση του πάλι θα αλλοιωθεί. Οι περισσότεροι πιστεύουν ότι το ερυθρό κρασί πρέπει να σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου. Αυτό είναι λάθος, η ιδανική θερμοκρασία είναι μεταξύ 16° και 18° Κελσίου. Το σημαντικότερο είναι ότι ένα ερυθρό κρασί πρέπει να είναι αρκετά ζεστό για να το γευτείτε ολοκληρωτικά αλλά και αρκετά δροσερό για να είναι αναζωογονητικό.

Γευστικά Χαρακτηριστικά των Κόκκινων Κρασιών

Γλυκόξινο - Η γλυκιά και η ξινή από φρούτα γεύση βρίσκονται συχνά στα Ιταλικά κρασιά.

Ζουμερό και φρουτώδες - Η καλύτερη επιλογή για όσους δεν προτιμούν τα ξηρά κρασιά. Συνήθως είναι ελαφρά με δυνατή γεύση φρούτων και καταναλώνονται πρώιμα αφού δεν υπάρχει λόγος για ωρίμανση. Γεύσεις από μούρα, κεράσι, δαμάσκηνο μέχρι και φραγκοστάφυλο. Ταίριαζουν με οποιοδήποτε γεύμα.

Έντονο με γεύση από μπαχαρικά - Πλούσια γεύση από φρούτα, ίχνη σοκολάτας, μαύρο πιπέρι και άλλα μπαχαρικά είναι συνήθη στις ποικιλίες Syrah ή Shiraz. Ιδανικά κρασιά για κρύα κλίματα.

Όριμο με γεύση από φραγκοστάφυλο - Πλούσια γεύση με κρυστάλλινη γεύση φραγκοστάφυλου και τανίνης. Επιλέξτε Cabernet Sauvignon που είναι ένα ώριμο κρασί με ποικιλία γεύσεων. Ένα καλό Cabernet Sauvignon ξεχωρίζει αν διαθέτει ανάμικτες δυνατές γεύσεις. Το άρωμα του μερικές φορές θυμίζει κουτί πούρων ή ξύσματα μολυβιών.



ΕΞΟΔΕΙΑ: 2006

ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:
Ερυθρός Ξηρός, τοπικός οίνος Ηρακλείου.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μεταξοχώρι Ηρακλείου Κρήτης.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:
Ορεινοί αμπελώνες του κτήματος σε υψόμετρο 600μ.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
Μαντηλάρι 42%, Syrah 58%

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ: Μεσογειακό (δροσερό καλοκαίρι & ήπιος χειμώνας) με βόρεια έκθεση στους θαλασσινούς ανέμους από το Αιγαίο πέλαγος.

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:
13,5% vol

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:
Ξεχωριστή οινοποίηση των δύο ποικιλιών σε χαμηλή



θερμοκρασία στην αρχή της εκκύλισης και με πολλές διαβροχές κατά τη διάρκεια της. Η διάρκεια της εκκύλισης 4 ημέρες για το Μαντηλάρι και 14 ημέρες για το Syrah αντίστοιχα. Παίρνουμε μόνον το μούστο ελεύθερης ροής χωρίς καθόλου πίεση. Μηλογαλακτική ζύμωση σε δρύινα βαρέλια. Φυσική διαύγηση και εμφιάλωση χωρίς επιπλέον φιλτραρίσματα.

Παλαίωση σε βαρέλια Γαλλικής δρυός για 12 μήνες. Αναγωγική παλαίωση στην φιάλη για τουλάχιστον 1 χρόνο πριν κυκλοφορήσει.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χρώμα σκούρο ερυθρό. Αρώματα ωρίμων φρούτων με το βατόμουρο, το κεράσι και τα φρούτα του δάσους να ξεχωρίζουν. Πλούσια δομή, ελαφρά τανικό, με γεμάτη γεύση και μακρά επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:
Κυνήγι, ψητά κρέατα, κίτρινα τυριά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 16° - 18°C

GOLD CUVEE

ΤΙΜΗ

ΕΣΟΔΕΙΑ: 2007**ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:**

Ερυθρός ξηρός, Κρητικός τοπικός οίνος.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μεταξοχώρι Ηρακλείου Κρήτης.**ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:**

Ορεινοί αμπελώνες στο κτήμα και στη Μονή Αγίου Γεωργίου Επανωσήφη.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

Κοτσιφάλι 100%

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες**ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ:** Μεσογειακό (δροσερό καλοκαίρι & ήπιος χειμώνας) με βόρεια έκθεση στους θαλασσινούς ανέμους από το Αιγαίο πέλαγος.**ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:**

13,5% vol

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε χαμηλή θερμοκρασία στην αρχή της εκκύλισης και με πολλές διαβροχές κατά τη διάρκεια της εκκύλισης. Η διάρκεια της εκκύλισης 8 ημέρες. Μηλογαλακτική ζύμωση και μερική παλαίωση σε βαρέλια Γαλλικής και Αμερικανικής δρυός για 6 μήνες.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χρώμα σκούρο ερυθρό με καστανές ανταύγειες. Άρωμα λιαστής ντομάτας και ώριμων φρούτων με το δαμάσκηνο να ξεχωρίζει. Μεταξένιες τάνινες και ιδιαίτερη γεύση χαρακτηριστική της Κρητικής ποικιλίας.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Αρνί οφτό στο φούρνο, σουβλιστό ή μαγειρευτό με ασκολίμπρους, πράσα και άλλα χορταρικά στην κατσαρόλα, κοχλιούς, πουλερικά, ψητά κρέατα, κίτρινα τυριά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 14° - 16°C**ΕΣΟΔΕΙΑ:** 2006**ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:**

Ερυθρός ξηρός, τοπικός οίνος Ηρακλείου.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μεταξοχώρι Ηρακλείου Κρήτης.**ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:**

Ορεινοί αμπελώνες του κτήματος σε υψόμετρο 550 μέτρων.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

Cabernet Sauvignon 100%

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες**ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ:** Μεσογειακό (δροσερό καλοκαίρι & ήπιος χειμώνας) με βόρεια έκθεση στους θαλασσινούς ανέμους από το Αιγαίο πέλαγος.**ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:**

13,5% vol

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε χαμηλή θερμοκρασία στην αρχή

της εκκύλισης και με πολλές διαβροχές κατά τη διάρκεια της εκκύλισης 18 ημέρες. Παίρνουμε μόνον το μούστο ελεύθερης ροής χωρίς καθόλου πίεση. Μηλογαλακτική ζύμωση σε δρύινα βαρέλια. Φυσική διαύγαση και εμφιάλωση χωρίς επιπλέον φιλτραρίσματα. Παλαίωση σε βαρέλια Αμερικανικής και Γαλλικής δρυός για 12 μήνες. Αναγωγική παλαίωση στη φιάλη για τουλάχιστον 1 χρόνο πριν κυκλοφορήσει.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χρώμα σκούρο ερυθρό. Σύνθετο bouquet αρωμάτων καβουρντισμένου αμυγδάλου, ξηρών καρπών, αποξηραμένα δαμάσκηνα και πράσινη πιπεριά. Πλούσια δομή, με γεμάτη γεύση και μακρά επίγευση που επιδέχεται περεταίρω παλαίωσης.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Κυνήγι, ψητά κρέατα, κίτρινα τυριά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 18°C

ΕΞΟΔΕΙΑ: 2005

ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:
Ερυθρός ξηρός, Κρητικός τοπικός οίνος.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μεταξοχώρι Ηρακλείου Κρήτης.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:
Ημιορεινοί συνεργαζόμενοι αμπελώνες της περιοχής γύρω από το Κτήμα και στη Μονή Αγίου Γεωργίου Επανωσήφη.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
Κοτσιφάλι 60%
Μαντηλάρι 40%

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ: Μεσογειακό (δροσερό καλοκαίρι & ήπιος χειμώνας) με βόρεια έκθεση στους θαλασσινούς ανέμους από το Αιγαίο πέλαγος.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία, σε χαμηλή θερμοκρασία στην αρχή της εκκύλισης και με πολλές διαβροχές κατά την διάρκεια της εκκύλισης. Η διάρκεια της εκκύλισης είναι 8 ημέρες για το Κοτσιφάλι και 4 ημέρες για το Μαντηλάρι. Μηλογαλακτική ζύμωση και μερική παλαίωση σε βαρέλια γαλλικής και αμερικάνικης δρυός για 4 μήνες.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χρώμα σκούρο ερυθρό, αρώματα ώριμων φρούτων με το κεράσι και το δαμάσκηνο να ξεχωρίζουν. Φρέσκο, με μαλακές τάνινες κι ευχάριστη γεύση.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Ψητά κρέατα, πουλερικά, κίτρινα τυριά, αλλά είναι εξαιρετικό σκέτο, σαν απεριτίφ.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 16° - 18°C



ΕΞΟΔΕΙΑ: 2009

ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:
Ερυθρός Οίνος Προστατευμένης Γεωγραφικής Ένδειξης Παγγαίο.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Παγγαίο Όρος, Καβάλα, Μακεδονία, Β. Ελλάδα.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:
Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 320 μ.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
50% Merlot,
50% Cabernet Sauvignon

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλώδες και πετρώδες.

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ:

Μεσογειακό με επιρροές από το όρος Παγγαίο. Οι ήπιοι χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια βοηθούν στην ιδανική ωρίμανση των σταφυλιών.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Μακρά εκκύλιση και παλαίωση σε δρύινα βαρέλια για 12 μήνες.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Οίνος με βαρύ πορφυρό χρώμα που ωριμάζει περίπου 12 μήνες σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, καραμέλα, κέδρου, σοκολάτας με κάποιες νότες μπαχαρικών στο τελείωμα. Πληθωρική και έντονη γεύση με πλούσιο σώμα, καλή δομή και ισχυρή παρουσία ταννινών που του χαρίζουν μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Αρνάκι σουβλας, Γαρίδες, Γουρουνόπουλο γάλακτος, Μουσακάς, Μοσχάρι φιλέτο, Αστακομακαρονάδα, Κοτόπουλο φιλέτο, Μοσχάρι φιλέτο ή μπριζόλα, Μπιφτέκια, Μπιζόλα, Πανσέτες, Μύδια κοκκινιστά, Ρυζότο με γαρίδες, Μακαρονάδες με θαλασσινά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 18°C

Ερυθρή ποικιλία που συναντάμε κυρίως στη βορειοανατολική Ιταλία, όπου φαίνεται έφτασε από τα απέναντι παράλια της βαλκανικής, δηλαδή την αρχαία Ιλλυρία. Η περιοχή αυτή είχε αρκετές ελληνικές αποικίες, αλλά χρωστάει και το όνομά της στον Ιλλυριό, γιο του Θηβαίου Κάδμου. Το Schioppettino δίνει κρασιά με εντυπωσιακά αρώματα πιπεριού και αρμονική γεύση. Είναι γνωστό επίσης ως Ribolla Nera.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ :
100% Schioppettino

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ :
Από το Ντρίσμπει.
Η μέση ηλικία των αμπελώνων είναι 8 έτη και η έκταση από την οποία προέρχονται 8 στρέμματα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :
Η οινοποίηση και η εμφιάλωση γίνονται στο Κτήμα Χατζημιχάλη. Η ωρίμανση λαμβάνει χώρα σε καινούργια αλλά και επαναχρησιμοποιημένα δρύινα γαλλικά βαρέλια.

ΤΙΜΗ



ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ :

Κόκκινο με ιώδεις ανταύγειες. Έντονα πιπεράτα αρώματα σε φόντο μπαχαρικών και κόκκινων φρούτων του δάσους. Ισορροπημένη νεανική παρουσία με λεπτές τανίνες. Μακρύ πιπεράτο τελείωμα.

ΑΡΜΟΝΙΑ :

Λευκά και κόκκινα κρέατα μαγειρευτά, μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες και κιμά. Ιδιαίτερα, πιάτα της ελληνικής κουζίνας όπως κοκκινιστά, στιφάδο και μελιτζάνες.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 18°C



ΕΣΟΔΕΙΑ: 2006

ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:
Τοπικός Πολυποικιλιακός Ερυθρός Οίνος Στερεάς Ελλάδας.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:

Από αμπελώνες του Κτήματος Χατζημιχάλη στην Αταλάντη και τη Θήβα.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
Syrah, Grenache Rouge, Carignan κ.α.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Η κάθε ποικιλία οινοποιείται χωριστά με την τεχνική της κλασσικής ερυθρής οινοποίησης.



ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ:

Λαμπερό ρουμπινί χρώμα ικανοποιητικής έντασης. Ευχάριστες γλυκές νότες μαύρων φρούτων όπως τα φραγκοστάφυλα και οι σταφίδες κυριαρχούν σε διακριτικό υπόστρωμα μπαχαρικών. Μαλακό στο στόμα, ευχάριστο και ευκολόπιτο, ισορροπημένης τανικότητας με ελαφριά οξύτητα και κομψό, επίμονο τελείωμα.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Η κλασσική επιλογή από το Κτήμα Χατζημιχάλη. Ιδανικό για καθημερινή απόλαυση. Η φιλική του προσωπικότητα «παντρεύεται» εύκολα με τα περισσότερα πιάτα κρεατικών και αλλαντικών καθώς επίσης και με ήπια τυριά.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 16°C

ΤΙΜΗ



ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Αν και συνυφασμένο με τη γαστρονομία και τον τρόπο ζωής των Μεσογειακών χωρών, το ροζέ κρασί είναι –ή τουλάχιστον ήταν μέχρι σήμερα– αρκετά παρεξηγημένο. Κι αυτό επειδή, στο μυαλό του άπειρου καταναλωτή, το ροζέ αποτελεί ένα «ενδιάμεσο» κρασί, που δεν είναι ούτε κόκκινο, αλλά ούτε και λευκό, αλλά αποτελεί μία ανάμειξη των παραπάνω. Ωστόσο, σκεπτόμενοι τον ελληνικό τρόπο ζωής, και το γεγονός ότι ζούμε σε μια χώρα μεσογειακή και αρκετά ζεστή, οι ευκαιρίες που έχουμε για να απολαύσουμε ένα γεμάτο, δυνατό ερυθρό κρασί είναι αρκετά λιγοστές.

Ταυτόχρονα όμως, η κουζίνα μας – στις μέρες μας τουλάχιστον – κυριαρχείται από μαγειρευτά φαγητά με πλούσιες σάλτσες, καθώς και πιάτα με κρεατικά κάθε είδους, ακόμα και το καλοκαίρι. Αυτό σημαίνει ότι, ακόμα και τους καλοκαιρινούς μήνες, η επιλογή λευκού κρασιού για το τραπέζι δεν είναι η καλύτερη. Αυτό το κενό που σχηματίζεται ανάμεσα στους δύο βασικούς τύπους κρασιών, λοιπόν, έρχεται να καλύψει το ροζέ.

Πρέπει να γνωρίζουμε ότι το ροζέ κρασί οиноποιείται ακολουθώντας την ίδια διαδικασία με το ερυθρό. Απλά η οινόποιηση διαρκεί λιγότερο, καθώς η εκχύλιση, το στάδιο δηλαδή κατά το οποίο ο χυμός του σταφυλιού παίρνει χρώμα και άλλα γενεστικά και αρωματικά στοιχεία από τις φλούδες και τη σάρκα του φρούτου, είναι στην περίπτωση του ροζέ πολύ πιο σύντομη.

Επιπλέον, το ροζέ κρασί – σε αντίθεση με το ερυθρό – δεν παλαιώνει σε βαρέλι.

Το ροζέ είναι ένα κομψό και απολαυστικό κρασί που πίνεται πάντα φρέσκο και δροσερό. Τα καλύτερα ροζέ παράγονται από την ποικιλία Grenache.



ΕΞΟΔΕΙΑ: 2005

ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:
Ροζέ, Τοπικός Οίνος Ηρακλείου.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μεταξοχώρι Ηρακλείου Κρήτης.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:
Ορεινοί αμπελώνες στο Κτήμα και στη Μονή Αγίου Γεωργίου Επανωσήφη.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
100% Μαντηλάρι

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ: Μεσογειακό (δροσερό καλοκαίρι & ήπιος χειμώνας) με βόρεια έκθεση στους θαλασσινούς ανέμους από το Αιγαίο πέλαγος.

ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ:
13,0% vol

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ροζέ οινόποιηση με σύντομη εκχύλιση 9 ωρών. Ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία του μούστου που βγαίνει χωρίς καθόλου πίεση (Free run).

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Σύνθετο φρέσκων φρούτων, κεράσι με δαμάσκηνο, φραγκοστάφυλο και αγριοφράουλα. Πλούσια και γεμάτη γεύση, δροσερή τανικότητα.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Ψητά λευκά κρέατα, σπαγγέτι, κινέζικη κουζίνα, λευκά τυριά και φρούτα. Είναι επίσης ένα πολύ ευχάριστο aperitif.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 12°C



ΑΤΑΡΑΧΟΣ

ΤΙΜΗ

ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:

Ροζέ, Κρητικός τοπικός οίνος.

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μεταξοχώρι Ηρακλείου

Κρήτης.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ:

Ημιορεινοί συνεργαζόμενοι αμπελώνες της περιοχής γύρω από το Κτήμα και στη Μονή Αγίου Γεωργίου Επανωσήφη.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

Κοτσιφάλι 40% -
Μαντηλάρι 60%

ΕΔΑΦΟΣ: Αργιλοπηλώδες

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ: Μεσογειακό (δροσερό καλοκαίρι & ήπιος χειμώνας) με βόρεια έκθεση στους θαλασσινούς ανέμους από το Αιγαίο πέλαγος.



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ξεχωριστή οινοποίηση για την κάθε ποικιλία, με σύντομη εκκύλιση 9 ωρών. Ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία. Τρυγική σταθεροποίηση με ψύξη.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Χρώμα λαμπερό ροζέ. Αρώματα φρέσκων φρούτων, κεράσι με δαμάσκηνο. Φρέσκια ευχάριστη γεύση με δροσερή τανικότητα.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΕΥΣΕΩΝ:

Ψητά κρέατα, πουλερικά, κίτρινα τυριά, αλλά είναι εξαιρετικό σκέτο, σαν απεριτίφ.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 12°C



ΤΥΠΟΣ & ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ:

Τοπικός Οίνος Οπούντιας Λοκρίδος

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ :

Syrah, Grenache rouge, Merlot

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ :

Από επιλεγμένους αμπελώνες της Οπούντιας Λοκρίδας, μέρος του ιδιόκτητου αμπελώνα του Κτήματος Χατζημιχάλη.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :

Εφαρμόζεται εκκύλιση διάρκειας 24-30 ωρών σε χαμηλές θερμοκρασίες και στη συνέχεια ακολουθείται η μέθοδος της σύγχρονης λευκής οινοποίησης, με ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ξεχωριστό φωτεινό ροζέ χρώμα. Εκλεπτυσμένα αρώματα φράουλας και κόκκινων φρούτων του δάσους



με χαρακτηριστικές νύξεις αρωματικών βοτάνων και εξωτικών φρούτων. Ευχάριστα δροσιστικό στο στόμα, με ισορροπημένο άγγιγμα, πλούσια παρουσία και αρμονικό φρουτώδες τελείωμα.

ΑΡΜΟΝΙΑ :

Ευχάριστο ως απεριτίφ. Ιδανικός συνοδός των καλοκαιρινών, και όχι μόνο, εδεσμάτων. Συνοδεύει εξαιρετικά τα λαδερά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, όπως τα γεμιστά, το μπριάμ, μπαμπούνια τηγανητά ή σαβόρο, γαρίδες ή μύδια σαγανάκι και καραβίδες στη σχάρα. Αναδεικνύει εξαιρετικά τα εξωτικά, πικάντικα πιάτα της κινέζικης, ινδικής ή ανατολίτικης κουζίνας.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 8 - 10°C



«Η Κρητικοπούλα»:

Αριστοτέλους 118
136 75 Αχαρνές

Τηλ. 210 24 46 899

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.
Αγορανομικός υπεύθυνος για το μαγαζί “Η Κρητικοπούλα”:
Ζαφειράκης Γιώργος