

Μια νέα εποχή για τον
Βιολογικό και Vegan
Οίνο



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΟΥΛΤΣΙΔΗ



Λίγα λόγια για μας...

Οι Αμπελώνες

Βρίσκονται στις Νέες Καρυές Λάρισας, σε επικλινή εδάφη που χαρακτηρίζονται ως ασβεστούχα αργιλλοπηλώδη, με υψόμετρο από 140m έως 160m.

Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από έντονες βροχοπτώσεις και χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα και από υψηλές θερμοκρασίες και παρατεταμένη ξηρασία την άνοιξη και το καλοκαίρι, γεγονός που βοηθά στην εφαρμογή της βιολογικής καλλιέργειας των αμπελώνων.

Από το 2006 η αμπελοκαλλιέργεια βρίσκεται υπό το καθεστώς βιολογικής διαχείρισης (πιστοποίηση από τη BIO HELLAS).

Η πυκνότητα φύτευσης είναι 410 πρέμνα / στρέμμα και οι αποδόσεις από 2kg έως 3kg ανά πρέμνο. Η συνολική έκταση των αμπελώνων είναι 50 στρέμματα, καταμελημένα σε δυο αμπελοτεμάχια των 24 και 26 στρεμμάτων.

Οι Εγκαταστάσεις

Το οινοποιείο είναι εξοπλισμένο πλήρως με ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης διαφορών διαστάσεων, στις οποίες γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας ζύμωσης, τόσο για την λευκή, όσο και για την ερυθρή οινοποίηση.

Περιλαμβάνει τον απαραίτητο μηχανολογικό εξοπλισμό όπως πνευματικό πιεστήριο, ετικετέζα, ταπωτικά μηχανήματα και ένα πλήρες εξοπλισμένο οινολογικό εργαστήριο για τις απαραίτητες αναλύσεις των οίνων.

Στον υπόγειο χώρο του οινοποιείου φυλάσσονται τα βαρέλια παλαίωσης (αμερικανικής και γαλλικής δρυός) χωρητικότητας 225lt, και οι προς παλαίωση φιάλες.

Από το 2019 και μετά από πειραματισμό 2 ετών, πραγματοποιούμε τις αλκοολικές ζυμώσεις των οίνων μας με τις δικές τους φυσικές άγριες ζύμες που αναπτύσσονται στα δικά μας αμπελοτόπια. Αποτέλεσμα αυτού του εγχειρήματος είναι μία μονοδική, γευστική και αρωματική πολυπλοκότητα.

Από το 2021 συνεργαζόμαστε με τον Φορέα Πιστοποίησης Libero Assurance για την επίτευξη της πιστοποίησης Vegan. Αυτό εντάσσεται στη φιλοσοφία μας για κρασιά ήπιων παρεμβάσεων από σταφύλια βιολογικής γεωργίας. Σε όλα τα στάδια της παραγωγής, δεν χρησιμοποιούνται ουσίες ζωικής προέλευσης. Η επιλογή αυτή στοχεύει στο να μπορούν όλοι, ανεξαρτήτως διατροφικών συνηθειών, να απολαμβάνουν τους οίνους μας.

ΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΑΣ



ΞΗΡΟΙ ΟΙΝΟΙ



ΑΤΟΜΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ



ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ



ΟΙΝΟΙ ΣΕ ΑΣΚΟΥΣ



ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ



ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



ΟΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



LIQUEUR



ΞΗΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ΛΕΥΚΟΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Sauvignon Blanc

Λαμπερό, κρυστάλλινο, με ελαφρώς πρασινωπές ανταύγειες και υποκίτρινο χρώμα. Μύτη έντονη, πλούσια, τυπική της ποικιλίας με αρώματα εσπεριδοειδών, ροδάκινου και νότες πεπονιού στο τέλος. Γεμάτο στο στόμα με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Η ζωηρή αλλά κομψή οξύτητα υποστηρίζει την γευστική ένταση και συντελεί στη μακρά παραμονή των αρωμάτων.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ΡΟΖΕ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Λημνιώνα

Ένα ροζέ κρασί που θα ήθελε να είχε γεννηθεί κόκκινο. Με τη διαδικασία της αφαιμάξης, όπου τα στέμφυλα βρίσκονται στη φάση της προζυμωτικής εκχύλισης για οκτώ περίπου ώρες, έως ότου αναπτυχθεί το χρωματικό δυναμικό που θέλουμε. Στο χρώμα, τριανταφυλλί, με ιριδίζουσες ανταύγειες. Στη μύτη, μια αρωματική παλέτα με νότες από κεράσι, άγρια φράουλα, τριαντάφυλλο και καραμέλας βουτύρου. Με διακριτική οξύτητα και εκφραστική επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ ΕΡΥΘΡΟΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Αγιωργίτικο, Λημνιώνα

Οίνος με βαθύ πορφυρό χρώμα. Παλαιώνει για ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια και ένα χρόνο στις φιάλες του.

Στη μύτη ένα σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, κέδρου, σοκολάτας, καραμέλας, με νότες μπαχαρικών στο τελείωμα.

Με πλούσιο σώμα, έντονη και πληθωρική γεύση, ισορροπημένη οξύτητα και καλοδουλεμένες ταννίνες που χαρίζουν μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 18-20 °C

ΒΡΑΒΕΙΑ



2016 2018 2019

ΒΡΑΒΕΙΑ



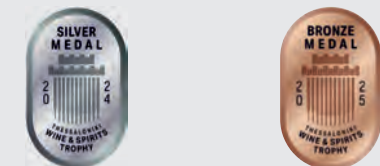
2018 2020 2019



2021 2022



2023 2024



2024 2025



2020 2021



2022 2023



2023 2024



2025

ΒΡΑΒΕΙΑ



2019 2021



2022 2023



2023 2023



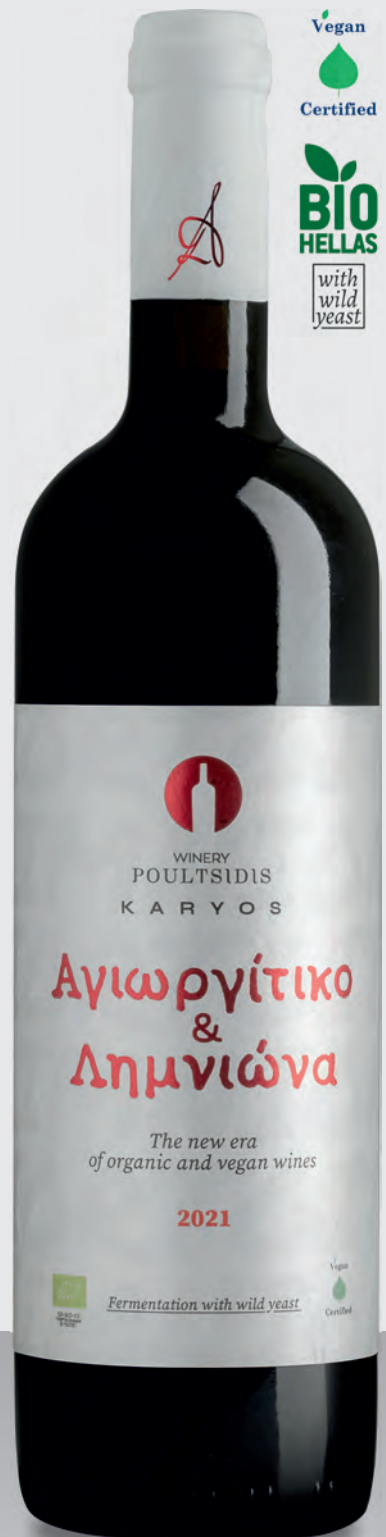
2024 2024 2025



Vegan Certified
BIO HELLAS
with wild yeast



Vegan Certified
BIO HELLAS
with wild yeast



Vegan Certified
BIO HELLAS
with wild yeast

ALBA
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ
— 750ml —

Λημνιώνα

Νέα προσέγγιση, ίδια ψυχή.
Καλωσορίζουμε την πρώτη
λευκή Λημνιώνα. Ένα κρασί που
σπάει τους κανόνες. Ένα λευκό
κρασί που δεν θα
φантаζόσαστε ποτέ ότι
προέρχεται από μια ερυθρή
ποικιλία, γνωστή για ερυθρούς
και ροζέ οίνους, με ειδική
οινοποίηση που αναδεικνύει στο
έπακρο τον φρέσκο χαρακτήρα
της. Λαμπερό γκριζοπράσινο
χρώμα με ασημένιες ανταύγειες,
αρωματική παλέτα από λευκά
λουλούδια, πράσινο μήλο,
αχλάδι, φασκόμηλο και άγουρη
ντομάτα. Δροσερή οξύτητα και
κομψή, μακριά επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

THE 1ST STELLA



Vegan
Certified

BIO
HELLAS

with
wild
yeast

20
24

ALBA
L'Année Blanc
The new era of organic
and natural wines
CHATEAU
FOULTSIS

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΡΟΖΕ ΓΛΥΚΥΣ ΑΦΡΩΔΗΣ
— 750ml

Λημνιώνα

Ένας πρωτόγνωρος συνδυασμός που σφύζει από αρώματα φρούτων και λουλουδιών του δάσους στη μύτη, ενώ στο στόμα ευωδιάζει μια υπέροχη γλύκα με ελαφρύ χαρακτήρα και δροσιστικές φυσαλίδες. Το αποτέλεσμα είναι ένα καλοφτιαγμένο ημίγλυκο αφρώδες κρασί που εκπλήσσει ευχάριστα!

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

ΕΚΤΗ ΑΙΣΘΗΣΗ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΞΗΡΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ
— 750ml

Μοσχάτο Αλεξάνδριας

Όραση: Λεμονί χρώμα με χρυσαφένιες ανταύγειες.
Γεύση: Διακριτική με φυσική οξύτητα.
Όσφρηση: Πρωτογενή αρώματα σταφυλιού.
Ακοή: Εκρήξεις φυσαλίδων μέτριας έντασης.
Αφή: Γαργαλιστική στη γλώσσα και στον ουρανίσκο.

Αποτέλεσμα των παραπάνω αισθησιακών συνδυασμών είναι το συγκεκριμένο κρασί με τη χαρακτηριστική προσωπικότητα, η ΕΚΤΗ ΑΙΣΘΗΣΗ!

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

RAINBOW FEELING
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΩΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
— 750ml

Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου

Ένα δροσερό, ελαφρύ, χαρούμενο, αφρώδες κρασί. Με περιεκτικότητα σε αλκοόλη 6%. Στο χρώμα απαλό ροζέ. Στη μύτη με φυσικά αρώματα τριαντάφυλλων και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα πλούσιο και αρμονικό με διακριτική οξύτητα, ευχάριστη και πληθωρική γεύση, που συνοδεύεται από έναν ευγενή αφρισμό. Σερβίρεται παγωμένο, με συνοδεία πλήθους γαστρονομικών επιλογών ή και μόνο του κάθε στιγμή της ημέρας.

Ιδανικό για party και events!

ΒΡΑΒΕΙΑ



2022



2023



2024



2025

ΒΡΑΒΕΙΑ



2022



2024



2024



2024

ΒΡΑΒΕΙΑ



2022



2023



2023



2024



2024



2025



Vegan
Certified

with wild yeast



Vegan
Certified

with wild yeast



Vegan
Certified

with wild yeast

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ

CHARDONNAY ΟΑΚ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Chardonnay

Μία μοναδική "επαφή", όπου τα στοιχεία της δρυός αγκαλιάζουν υπέροχα τα πρωτογενή ανθικά και φρουτώδη αρώματα του Chardonnay.

Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε γαλλικά βαρέλια Ermitage 500 λίτρων, όπου το κρασί παλαιώνει για 6 μήνες με την παρουσία των οινολασπών. Διακρίνεται από πολυπλοκότητα και ένταση στη μύτη, όπου η βανίλια, οι ξηροί καρποί και ο καπνός "δένουν" με αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

ΜΕΛΛΙΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ
— 500ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Προέρχεται από λιαστά σταφύλια της ποικιλίας Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου η οποία καλλιεργείται στην εύφορη και ζεστή θεσσαλική γη. Πρόκειται για ένα γλυκό κρασί που «κλειδώνει» μέσα του ήλιο και γεύσεις, χαρισμένες από τον φυσικό τρόπο αφυδάτωσής του και την παραμονή του για δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

VINTAGE

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Cabernet Sauvignon,
Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο

Ένα πληθωρικό, ερυθρό κρασί τετραετούς εξέλιξης, τριών ποικιλιών, του Cabernet Sauvignon, του Αγιωργίτικου και του Ξινόμαυρου. Παλαιώνει για δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια και άλλα δύο χρόνια σε φιάλες. Χαρακτηρίζεται από έντονο, βαθυκόκκινο χρώμα, από σύνθετα και πικάντικα αρώματα ώριμων φρούτων και βανίλιας. Πλούσιο και γεμάτο στο στόμα με ώριμες τανίνες και μακριά επίγευση. Ένα ευγενές κρασί με πλούσιο χαρακτήρα και γευστική πολυπλοκότητα. Η πιθανή παρουσία ιζήματος οφείλεται στον φυσικό τρόπο διαύγειας του οίνου και στην μακροχρόνια εξέλιξή του.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 18-20 °C

ΒΡΑΒΕΙΑ



2020

2022

2023



2022

2023



GRAND GOLD
2023



2025

ΒΡΑΒΕΙΑ



GRAND GOLD
2021

2022



2023

2024



GRAND GOLD
2024



2025

ΒΡΑΒΕΙΑ



2021

2023



2023

2023



2024



2024



Vegan
 Certified
BIO HELLAS
 with wild yeast



Vegan
 Certified
BIO HELLAS
 with wild yeast



Vegan
 Certified
BIO HELLAS
 with wild yeast

BRAND WINE



SELENE
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΞΗΡΟΣ ΦΥΣΙΚΟΣ
ΟΙΝΟΣ
— 750ml —

Ασύρτικο

Μηδενικής οινολογικής παρέμβασης. Ζυμωμένο με φυσικές ζύμες σε πήλινους αμφορείς 800λτρ

Αφιλτράριστο με ελάχιστα έως μηδενικά θειώδη.

Μέτριο πορτοκαλί στο χρώμα, με ιδιαίτερο αρωματικό προφίλ από κυδώνι, νεράντζι, βερίκοκο και φλούδα πορτοκαλιού συνθέτουν ένα πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων. Γευστικά στιβαρό στο σώμα, με ήπιες ταννίνες και δροσιστική οξύτητα.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

BPABEIA



50
GREAT
GREEK
WINES



2024



2024



2025

SPARKLING WINE



ROI MAT
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ
— 750ml —

Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Ένα κομψό και εκλεπτυσμένο αφρώδες κρασί που υποδεικνύει κομψότητα. Χαρακτηρίζεται από ένα κρυστάλλινο και ξηρό προφίλ και η εμφάνισή του χαρακτηρίζεται από ένα ανοιχτόχρωμο χρυσαφί, δημιουργώντας μια μαγευτική οπτική έλξη. Στη μύτη, αποκαλύπτει λεπτές νότες πράσινων μήλων, κίτρου, και μια ελαφριά ευωδιά ψημένου μπριός, δημιουργώντας μια απολαυστική οσφρητική εμπειρία.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C



ΒΡΑΒΕΙΑ



2025

ΟΙΝΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

TERRA NOSTRA ΛΕΥΚΟΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Blanc de noir

Αλκοολική Ζύμωση:
Αργή σε χαμηλές θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Χρώμα λαμπερό, υποκίτρινο με εκρηκτικά αρώματα φρούτων στην μύτη, διακριτική οξύτητα και ευχάριστη επίγευση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

TERRA NOSTRA
ΡΟΖΕ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Συνπαραμονή με τα στέμφυλα για 18-24 ώρες για την ανάπτυξη του χρώματος, κρυσταλλοποίηση και ζύμωση αργή σε χαμηλές θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Ρόδινο λαμπερό χρώμα με αρώματα τροπικών φρούτων και τριαντάφυλλων, φυσική γλυκύτητα και μεστή γεύση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 10-12 °C

TERRA NOSTRA ΕΡΥΘΡΟΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 750ml

Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Οινοποίηση:
Ζύμωση μαζί με τα στέμφυλα έως το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες

Χαρακτηριστικά:
Ρουμπινί χρώμα, αρώματα ώριμων φρούτων και βανίλιας, ισορροπημένη οξύτητα και χαρακτηριστική επίγευση

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 16-18 °C

ΒΡΑΒΕΙΑ



2023



2023



2023



2023



2024



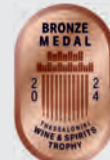
2025



2024



2024



2024



2024

ΒΡΑΒΕΙΑ



2022



2023



ΑΤΟΜΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ
λευκός

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 187ml —

Sauvignon Blanc



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ
ροζέ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ
— 187ml —

Αγιοργίτικο, Λημνιώνα



ΚΑΡΥΟΣ ΓΗ
ερυθρός

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ
— 187ml —

Αγιοργίτικο, Λημνιώνα



ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΡΟΖΕ ΓΛΥΚΥΣ
ΑΦΡΩΔΗΣ
— 187ml —

Λημνιώνα



ΕΚΘΗ ΑΙΣΙΘΗΣΗ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ
ΑΦΡΩΔΗΣ
— 187ml —

Μοσχάτο Αλεξάνδρειας



RAINBOW FEELING

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΩΣ ΑΦΡΩΔΗΣ
ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ
— 250ml —

Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου



TERRA NOSTRA ΛΕΥΚΟΣ

TERRA NOSTRA

Σε μοναδική
συσκευασία
μαζί με
ένα ποτήρι
craft.



TERRA NOSTRA ΠΟΖΕ



TERRA NOSTRA ΕΠΥΘΟΣ

ΟΙΝΟΙ ΣΕ ΑΣΚΟΥΣ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Chardonnay & Μοσχάτο Αλεξάνδρειας

Οίνος ποιοτικός που προσφέρει πλήθος γαστρονομικών επιλόγων. Χρώμα λαμπερό, υποκίτρινο. Έντονο φρουτώδες άρωμα ώριμων φρούτων, με διακριτική οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 8-10°C

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Cabernet Sauvignon, Merlot & Αγιωργίτικο

Ένα ροζέ κρασί που ήθελε να έχει γεννηθεί κόκκινο. Παράγεται με την διαδικασία της αφαίμαξης. Χρώμα τριανταφυλλί, με ιωδιζουσες ανταύγειες. Μύτη φρουτώδης, με πλούσια αρωματική έκφραση. Διακριτική οξύτητα και εκφραστική επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 8-10°C

ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Chardonnay & Μοσχάτο Τυρνάβου

Ένα ημίγλυκο κρασί με φυσικά αζύμωτα ζάχαρα. Η ποικιλία Chardonnay μας δίνει το σώμα του κρασιού και το Μοσχάτο Τυρνάβου το διακριτικό άρωμα. Χαρακτηρίζεται από πλούσιο αρωματικό δυναμικό, φυσική γλυκότητα και ισορροπημένη οξύτητα.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 8-10 °C

ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Cabernet Sauvignon, Merlot & Αγιωργίτικο

Οίνος ποιοτικός που προσφέρει πλήθος γαστρονομικών επιλόγων. Χρώμα βαθύ κόκκινο, διαυγές με βυσσινιές ανταύγειες. Με αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, έντονο Bouquet και γεύσεις βανίλιας και αποξηραμένων φρούτων. Παλαιώνει για ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια. Στο σώμα πλούσιο με ισορροπημένη οξύτητα, μαλακές ταννίνες και μακριά επίγευση.

ΠΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ 15-18°C



ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΑΛΧΗΜΙΣΤΗΣ

— 700ml

Ένα φυσικό διπλής απόσταξης απόσταγμα, βιολογικών σταφυλιών εγχυμένο με εκχυλίσματα αιθέρων ελαίων εσπεριδοειδών, μέντας και κανέλας.

Παλαιώνοντας για δυο χρόνια σε δρύινα βαρέλια αποκτά έναν περίπλοκο βοτανικό, ελκυστικό και spice χαρακτήρα.

Σκούρο πορτοκαλί στο χρώμα, με ώριμα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών, πυρινόκαρπων, βανίλιας, σοκολάτας και καραμέλας. Με πλούσια και spice επίγευση.

Με 43% alc.b.vol πίνετε με την προσθήκη πάγου.

ΛΑΒΥΡΙΝΘΟΣ

— 700ml

Ένα φυσικό διπλής απόσταξης απόσταγμα, βιολογικών σταφυλιών της ποικιλίας Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου το οποίο παλαιώνει για δυο χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

Η παλαίωση του αλλάζει τον χαρακτήρα του αποστάγματος δίνοντας του φίνα αρώματα, δυνατή επίγευση και πλούσια γεύση.

Χαρακτηρίζεται από πικάντικα αρώματα βανίλιας, σοκολάτας, καπνού και γαρίφαλου.

Με 40% alc.b.vol πίνετε μόνο του ή με την προσθήκη πάγου.

LIQUEUR

BLACK ROSE

— 700ml
30% alc.b.vol.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

RED ROSE

— 700ml
25% alc.b.vol.

ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ

YELLOW ROSE

— 700ml
30% alc.b.vol.

LIMONCELLO

GREEN ROSE

— 700ml
25% alc.b.vol.

MENTA



Νέες Καρυές Λάρισας,
Τ.Κ. 41500
Κιν: 6975 409464
Τηλ & Fax: 2410 791135
info@karyos.gr
www.karyos.gr



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΟΥΑΤΣΙΔΗ