

An aerial photograph of a valley in Creta, Greece, showcasing terraced vineyards. The vineyards are arranged in neat, rectangular rows on the slopes of the hills, with some sections covered in white plastic mulch. The landscape is rugged, with steep hillsides and a winding road visible in the distance. The sky is filled with large, dramatic clouds, creating a moody atmosphere. The text "Vinhos de CRETA" is overlaid in white on the left side of the image.

Vinhos de CRETA

Wine & Spirits TOP 100 2022



LA MASIA DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS - RUA FIDELIS PAPINI, 724, CEP03132-020, São Paulo - SP
T. +55 11 98257-5567, +55 11 94242-5747, email: atendimento@lamasiadistribuidora.com.br,
www.lamasiadistribuidora.com.br

LYRARAKIS

ZAZAZU

Vinho Espumante Branco Demi-Sec

Dados Técnicos

Álcool: 10%

Acidez: 5,7 g/lt

pH: 3,15

Açúcar residual: 42,9 g/lt

Viticultura

Região: Aldeia de Alagni, região central de Creta

Solo: Franco-argiloso

Aspecto: Variado

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado

Altitude: 520m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Redimento: 7 t/ha

Varietades: Vilana, Vidiano, Muscat de Spina.

Vinificação:

Colhidas manualmente na última semana de agosto, as uvas são vinificadas separadamente. A mistura foi realizada por meio de resultados internos de degustação, com a seleção daquelas com as melhores características de

textura e frescor. A fermentação secundária acrescenta uma complexidade untuosa e sutil e forma, no vinho, a sua charmosa espuma e bolhas finas de gás.

Características de degustação:

Um beijo doce e suave de pêssegos e suculentas frutas de caroço brancas que excitam os sentidos e faz cócegas na língua com um prazer borbulhante seguido de aromas de brisa de primavera que traz a fragrância de maçã e flor de cerejeira com notas de cravo-de-amor e um jardim de flores brancas. Há uma doçura delicada neste vinho que remonta ao prazer de estar entre amigos ou uma contemplação sossegada.

Harmonização :

Sobremesas de frutas em pasta, risoto de legumes e uma grande variedade de antepastos.

Servir a 9°C - 10°C.



La Masia

LA MASIA DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS - RUA FIDELIS PAPINI, 724, CEP03132-020, São Paulo - SP
T. +55 11 98257-5567, +55 11 94242-5747, email: atendimento@lamasiadistribuidora.com.br,
www.lamasiadistribuidora.com.br

LYRARAKIS
VILANA
Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Creta

Variedades: Vilana 100%

Dados Técnicos

Safra : 2018

Álcool: 12%

Acidez: 6 g/l

pH: 3,23

Açúcar residual: 1,63 g/l

Vinha/Viticultura

Região: Aldeia de Alagni - região central de Creta

Solo: Argiloso

Aspecto: Norte

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado

Altitude: 500m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 9,5 t/ha

Vinificação:

Uvas colhidas manualmente na última semana de agosto. As uvas foram desengaçadas sem ser esmagadas e depois submetidas a um contato curto com a pele. A fermentação durou 20 dias e foi alcançada por leveduras neutras selecionadas em um tanque de aço inoxidável a 16°C - 18°C

Características de degustação:

Coloração amarela com tons de verde jovens. Aromas de flores cítricas com notas de peras frescas. Na boca é frutado e macio.

Com acidez brilhante

Harmonização:

Sozinho, mas também excelente com peixe frito como dourada e frutos do mar de boa qualidade. Servir a 11°C - 12°C.



LYRARAKIS
KOTSIFALI
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Creta

Variedade: Kotsifali 100%

Dados Técnicos

Safra: 2018

Álcool: 13,0%

Acidez: 5,8 g/l

pH: 3,45

Açúcar residual: 1,91 g/l

Vinha/Viticultura

Região: Aldeia de Alagni - região central de Creta

Solo: Franco-argiloso

Aspecto: Nordeste

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado

Altitude: 500m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 9,5 t/ha

Vinificação:

Colheita feita manualmente. O tempo exato da colheita é definido pela avaliação sensorial da baga a fim de se obter o sabor e o equilíbrio aromático ideais. Fermentação com maceração nas peles por 7 dias para extrair os polifenóis por "pigeage". A fermentação foi alcançada em temperaturas controladas entre 25°C e 28°C. Inoculação por leveduras selecionadas.

Características de degustação:

Coloração médio rubi brilhante. Aromas de frescas e maduras cerejas vermelhas e frutas escuras picantes com notas de tempero. Suculento e equilibrado na boca com taninos frutados e rum final refrescante e ligeiramente picante.

Harmonização :

Pratos mediterrâneo com tomate, carne grelhada e queijos picantes. Servir a 16°C - 17°C.



LYRARAKIS

WHITE Spina Vidiano

Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Creta

Variedades: Muscat de Spina 75%, Vidiano 25%

Dados Técnicos

Safra: 2017

Alcool: 12%

Acidez: 6,39 g/lt

pH: 3,25

Açúcar residual: 1,02 g/lt

Safra: 2018

Alcool: 12%

Acidez: 5,40 g/lt

pH: 3,25

Açúcar residual: 1,93 g/lt

Vinha/Viticultura

Região: Aldeia de Alagni - região central de Creta

Solo: Franco-Argiloso

Aspecto: Varied

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado

Altitude: 480m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 9 t/ha

Vinificação:

Uvas colhidas manualmente na última semana de agosto (o tempo exato da colheita é definido pela avaliação sensorial da baga a fim de se obter o sabor e o equilíbrio aromático ideais). As uvas são vinificadas separadamente. Após o desengace, as bagas quase inteiras permanecem na prensa sob condições redutoras por aproximadamente oito a dez horas. A mistura foi realizada utilizando resultados de degustação, com a seleção daquelas com as melhores características de textura e frescor. Maturação em borras finas por três meses.

Características de degustação:

Coloração amarelo pálido vivo e brilhante. Aromas maduros de toranja e frutas de caroço realçados pela presença persistente de pétalas de rosa. Elegante e equilibrado com uma acidez agradável e final aveludado.

Harmonização:

Frutos do mar, cozinha tailandesa ou picante e uma grande variedade de saladas.
Servir a 10°C - 12°C.



LYRARAKIS

RED Kotsifali Syrah

Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Creta

Variedade: Syrah 75%, Kotsifali 25%

Dados Técnicos

Safra: 2017

Álcool: 14,0%

Acidez: 5,4 g/lit

pH: 3,62

Açúcar residual: 0,9 g/lit

Vinha/Viticultura

Região: Aldeia de Alagni - região central de Creta

Solo: Franco-argiloso

Aspecto: Nordeste

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado

Altitude: 480m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 9,0 t/ha

Vinificação:

Colheita realizada no estágio verde de maturação em julho para a obtenção de um sabor apropriado e maturação polifenólica. As uvas são colhidas manualmente durante a última semana de agosto. A fermentação foi alcançada em temperaturas entre 27°C e 29°C por leveduras selecionadas. 15% do vinho foi envelhecido em barricas de carvalho durante doze meses.

Características de degustação:

Coloração rubi escuro. Equilíbrio delicado de uma deliciosa fruta negra acentuada por notas apimentadas e notas de especiarias adocicadas. Sabores frutados profundos, taninos delicados e um final longo picante.

Harmonização :

Carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça e queijos picantes.
Servir a 15°C - 16°C.



LYRARAKIS

ASSYRTIKO VOILA

Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Creta

Variedade: Assyrtiko 100%

Dados Técnicos

Safra: 2018

Álcool: 13,5%

Acidez: 7,2 g/lit

pH: 3,1

Açúcar residual: 2,64 g/lit

Viticultura

Região: Região de Voila, em Sitía, região leste de Creta

Solo: Franco argiloso

Aspecto: Nordeste

Vinha: Condução em cabeça, poda em cordão esporonado

Altitude: 580m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 7 t/ha

Vinificação:

A colheita foi feita manualmente procurando obter a maturidade adequada da fruta. A maceração pelicular foi realizada a 12°C durante dezesseis horas. Esse vinho foi fermentado em cubas de aço inoxidável e apresentou uma baixa taxa de fermentação com duração de mais de quinze dias.

Características de degustação:

Coloração amarelo brilhante. Aromas florais com notas delicadas de gengibre e frutos cítricos maduros. Uvas intensamente maduras deram a esse vinho um sabor rico, tostado e mineral em boca.

Harmonização :

Todos os frutos do mar, peixes grelhados, assim como carnes brancas cozidas com limão. Servir a 12°C - 14°C.



LYRARAKIS
LIATIKO AGGELIS
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Creta

Variedade: Liatiko 100%

Dados Técnicos

Safra: 2016

Alcool: 14,5%

Acidez: 6,5 g/l

pH: 3,42

Açúcar residual: 4 g/l

Safra: 2018

Alcool: 14,0%

Acidez: 7,82 g/l

pH: 3,48

Açúcar residual: 1,5 g/l

Vinha/Viticultura

Região: Vinhedo de Aggelis, na cidade de Sitia, região leste de Creta

Solo: Franco-arenoso

Aspecto: Não

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado

Altitude: 580m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 4,5 t/ha

Vinificação:

O vinhedo "Aggelis", da década de 1930, foi cultivado em porta-enxerto nativo da uva Liatiko o que enfatiza a autenticidade e a riqueza da região leste de Creta. O baixo rendimento produz uvas pequenas, com uma intensidade de sabor excepcionalmente alta. Os cachos são fermentados quase que inteiros em barricas abertas de carvalho. O respeito à microflora natural que define as fermentações resulta em um vinho excepcional que amadureceu em barricas de carvalho de nove anos durante quase quatro meses.

Características de degustação:

Coloração rubi claro. Aromas complexos de frutas vermelhas maduras e figos frescos com um toque de gerânio, maçã e notas terrosas. Uma estrutura equilibrada com acidez fresca, taninos intensos e final de boca de frutas maduras.

Harmonização:

Todos os pratos grelhados da cozinha grega e mediterrânea.
Servir a 15°C -17°C.



LYRARAKIS
VIDIANO
Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Creta

Variedades: Vidiano 100%

Dados Técnicos

Safra : 2020

Álcool: 12,4 %

Acidez: 5.8 g/lt

pH: 3,24

Açúcar residual: 1,52 g/lt

Vinha/Viticultura

Região: Herakleion - região central de Creta

Solo: Argiloso

Aspecto: Norte

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado

Altitude: 450m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 10 t/ha

Vinificação:

Uvas colhidas manualmente na primeira semana de setembro. Seu equilíbrio frutado e aromático é determinado por avaliação sensorial das bagas e sortimento misturando diferentes estágios de maturação. As uvas foram desengraçadas sem ser esmagadas. O suco de tiragem livre foi conduzido para um tanque de aço inoxidável onde estava fermentado a 16°C - 18°C.

Características de degustação:

Cor palha pálida. Aromas de frutas de caroço e ervas floridas com notas calcárias. O paladar é equilibrado com vibrante acidez e estrutura agradável com presença de frutas e mineralidade no gosto residual.

Harmonização:

Todos os frutos do mar, carne com molhos cremosos bem como pratos mediterrâneos com legumes, como flores de zucchini recheadas. Servir a 11°C - 12°C.



LYRARAKIS

LIATIKO

Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Creta

Variedades: Liatiko 100%

Dados Técnicos

Safra : 2020

Álcool: 14%

Acidez: 5 g/ lt

pH: 3,59

Res.Sugar: 2 g/ lt

Vinha/Viticultura

Região: Rethymno, Creta central e Sitia, Creta Oriental

Solo: Argiloarenoso

Aspecto: Norte

Vinha: Cabeça treinada, podada

Altitude: 580-800m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 4,5 t/ha

Vinificação:

As videiras não irrigadas e bem aclimatadas de Liatiko na região de Sitia e Rethymno, proporcionam uvas de baixo rendimento e alta qualidade. Colhidas à mão durante a primeira semana de setembro. Após uma maceração de 3 dias para a extração da cor, a fermentação foi realizada em um tanque de inox a 23 °C. Somente leveduras selecionadas do próprio habitat orgânico completo (Certificado Bio) foram utilizadas para a fermentação e estabilidade do vinho.

Características de degustação:

Cor rubi clara. Aromas impressionantes de frutas silvestres, marmelada de morango e caramelo manteiga. Profundo e puro no paladar com taninos finos e um acabamento suculento expressivo.

Harmonização:

Pratos mediterrâneos como moussaka, pizza, massas com molhos vermelhos, assim como atum assado no forno com tomate. Servir a 15°C.

