



Vinhos da MACEDÔNIA

# ALPHA ESTATE

Κ Τ Η Μ Α Α Λ Φ Α

**Wine & Spirits**  
**TOP 100**  
2013, 2019, 2020, 2022

**Wine & Spirits**  
**top 100** tasting

**WINE ENTHUSIAST**  
**WINE STAR**  
AWARDS  
**2020 NOMINEE**

ALPHA ESTATE

MALAGOUZIA

Single Vineyard "TURTLES"

Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Varietalidade:** Malagouzia 100%.

**Localização:** Vinhedo único sub-região "Turtles" ("Tartarugas").

**Região:** Planalto de Amyndeon. Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 180 ha, linear, vinhedo único privado localizado a uma altitude de 620-710 m.

**Vinhedo designado para o produto específico:** 36,35 ha

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semi continental com precipitações importantes, invernos com muitas nevascas. Verões frescos muito secos, e noites frias. Ventos noroestes ao longo do ano. Ausência de geada na primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 65 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha.

**Método de Vinificação:** Desengace, seleção visual de uvas e leve esmagamento. Maceração pelicular, fermentação alcoólica controlada em cubas de aço inoxidável com cintas de arrefecimento, manutenção do vinho sobre borras durante dois meses com agitação regular.

**Características de Degustação:** Coloração amarelo claro límpido com matizes esverdeados. Olfato intenso e marcante, típico da Malagouzia. Aromas florais, frutas de caroço brancas com toques cítricos e herbáceos ao fundo. Aveludado, bom volume de boca, tostado, com excelente equilíbrio, frescor e delicadeza. Final longo e persistente.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ



**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

ALPHA ESTATE  
SAUVIGNON BLANC  
Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** Sauvignon Blanc 100%.

**Localização:** Sub-regiões "Children's (das crianças) e "Alpheta".

**Região:** Planalto de Amyndeon. Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** 87ha de vinhedo único privado, linear, localizado a altitude de 620-710 m.

**Vinhedo designado para o Produto Específico:** 32,32 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semi continental com precipitações importantes, muitas nevascas durante os invernos. Verões frescos, muito secos e noites frias. Ventos noroestes ao longo do ano. Ausência de geada da primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 52 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha.

**Método de vinificação:** Maceração pelicular durante dezesseis horas, fermentação alcoólica controlada em cubas de aço inoxidável com cintas de arrefecimento, manutenção do vinho sobre borras durante quatro meses com agitação regular.

**Características de Degustação:** Coloração amarelo claro vibrante com matizes esverdeados. Aroma intenso e marcante, típico da Sauvignon Blanc, com notas de groselha, maracujá, melão, lichia e madressilva. Encorpado, macio e redondo com equilíbrio no paladar, alta concentração de álcool com muita delicadeza, bem estruturado, lembrando os aromas de nariz com um toque de alecrim. Um vinho de textura intensa com intensidade e equilíbrio excepcionais. Um vinho requintado com final longo e aromas persistentes.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ



ALPHA ESTATE  
**AXIA 2015**  
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** Xinomavro 50%, Syrah 50%.

**Safra:** 2015

**Localização:** Sub-regiões "Petres" (Pedras) e "Dromos" (Estrada). Planalto de Amyndeon. Planalto de Amyndeon. Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 180 ha, linear, vinhedo único privado localizado a uma altitude de 620-710 m.

**Vinha Designada para o Vinho Específico:** 7,28ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semi-continental com precipitações importantes, invernos com muitas nevascas. Verões frescos, muito secos e noites frias. Ventos noroestes ao longo do ano. Ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 51 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha.

**Método de Vinificação:** Desengace, leve esmagamento, maceração pelicular a frio, fermentação alcoólica com aumento gradual da temperatura. Manutenção do vinho sobre borras durante sete meses com agitação regular.

**Envelhecimento:** Doze meses em barricas de carvalho Allier, tosta média a leve e doze a quinze meses em garrafa.

**Características de Degustação:** Coloração vermelho púrpura intenso. Complexidade de aromas destacando especiarias (baunilha, pimenta, cravo), com traços de amora madura. Bem estruturado em boca, aromas de baunilha, taninos macios, acidez equilibrada e notas de madeira. Final longo com aroma intenso de marmelo.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA A ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

92  
Wines & Spirits  
2015

90  
ROBERT PARKER  
2015

16.5  
Jancis Robinson  
2015



ALPHA ESTATE  
**AXIA**  
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** Xinomavro 50%, Syrah 50%.

**Safra:** 2016

**Localização:** Sub-regiões "Petres" (Pedras) e "Dromos" (Estrada). Planalto de Amyndeon. Planalto de Amyndeon. Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 180 ha, linear, vinhedo único privado localizado a uma altitude de 620-710 m.

**Vinha Designada para o Vinho Específico:** 7,28ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semi-continental com precipitações importantes, invernos com muitas nevascas. Verões frescos, muito secos e noites frias. Ventos noroestes ao longo do ano. Ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 51 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha.

**Método de Vinificação:** Desengace, leve esmagamento, maceração pelicular a frio, fermentação alcoólica com aumento gradual da temperatura. Manutenção do vinho sobre borras durante sete meses com agitação regular.

**Envelhecimento:** Doze meses em barricas de carvalho Allier, tosta média a leve e doze a quinze meses em garrafa.

**Características de Degustação:** Coloração vermelho púrpura intenso. Complexidade de aromas destacando especiarias (baunilha, pimenta, cravo), com traços de amora madura. Bem estruturado em boca, aromas de baunilha, taninos macios, acidez equilibrada e notas de madeira. Final longo com aroma intenso de marmelo.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ



**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

ALPHA ESTATE

ROSÉ

Vinho Rosé Seco

Denominação de Origem Protegida (DOP)  
Amydeon

**Variedade:** Xinomavro 100%.

**Localização:** Sub-região "Hedgehog"  
(Ouriço), localizada a uma altitude de 690 m,  
com orientação noroeste, voltada para o  
lago Petron e o monte Voras.

**Região:** Planalto de Amydeon. Zona  
vitícola de Amydeon.

**Vinhedo:** Área de 180 ha, linear, vinhedo  
único privado localizado a uma altitude de  
620-710 m.

**Vinhedo designado para o rótulo  
específico:** 22,85 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente  
drenagem.

**Clima:** Semicontinental com precipitações  
importantes, invernos com muitas nevascas.  
Verões frescos, muito secos e noites frias.  
Ventos noroestes ao longo do ano. Ausência  
de geadas de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas  
caixas de coleta.

**Rendimento:** 32,50 hl/ha, após seleção e  
colheita feitas no estágio verde de  
maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha.

**Método de vinificação:** Desengace, leve  
esmagamento. Maceração pelicular a frio a  
5°C durante doze horas e fermentação com  
elevação gradual da temperatura, que  
confere uma complexidade aromática ao  
vinho. Pós-maceração com agitação das  
borras durante dois meses.

**Características de degustação:** Coloração  
rosa claro vibrante com matizes salmão.  
Aromas frutados com rica expressão de  
morangos, framboesas, cranberries e rosas.  
Bem equilibrado em boca, seco, tostado,  
encorpado, volumoso, porém com equilíbrio  
e final de boca prolongado.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

1st  
VINEPAIR.com  
2021

93  
Wines & Spirits  
2020

89  
ROBERT PARKER  
2020

16.5  
Jancis Robinson  
2020



**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

ALPHA ESTATE  
CHARDONNAY Barrel Fermented  
Single Block "Toumpa"  
Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** Chardonnay 100%.

**Localização:** Bloco único "Toumpa"  
40°40'31,34 "N - 21°41'40,83" E.

**Região:** Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 87 ha, linear, vinhedo único privado localizado a uma altitude de 620-710 m.

**Solo:** Aluvião, arenoso, argilo-arenoso, de excelente drenagem.

**Clima:** Semi continental com nevascas significativas e verão quente e seco com noites frescas. Frequentes ventos noroestes, ausência da geada de primavera. Foi um ano muito frio, sem altas temperaturas significativas durante a época de cultivo, resultando em um ciclo de crescimento satisfatório, alcançando, com sacrifícios na quantidade, um produto de alta qualidade que justifica os esforços empreendidos nesta safra difícil, porém estimulante. As vantagens especiais do microclima do vinhedo justificam a nossa escolha por essa região.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 0,70 kg/m<sup>2</sup> de superfície foliar.  
52 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde e maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha.

**Método de Vinificação:** Maceração pelicular sob atmosfera inerte em temperatura baixa. Fermentação alcóolica controlada, grão fino, tosta clara em barricas de carvalho Bertrange e Jupilles com agitação regular sobre borras finas. Máximo de sete meses após a vinificação nas mesmas barricas de carvalho.

**Características de Degustação:** Coloração amarelo claro vibrante com matizes esverdeados. Em nariz, intenso e rico, típico da variedade, com cítricos, frutas de caroço brancas, pera e notas de carvalho. Volumoso, untuoso, com excelente equilíbrio, frescor e elegância. Final longo e persistente de aromas.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

93  
Global  
Chardonnay Masters

90  
ROBERT PARKER

16.5  
Jancis Robinson



**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

ALPHA ESTATE  
ECOSYSTEM SAUVIGNON BLANC FUME  
Single Block "Kaliva"  
Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Varietalidade:** Sauvignon Blanc 100%.

**Região / Localização / Vinhedo:**

Planalto de Amyndeon. Zona de viticultura de Amyndeon. Noroeste da Macedônia. Bloco único "Kaliva", 2,33ha, 40°41'11.69 "N, 21°42'04.88 "E, planalto Amyndeon, a 632 m / 2.073 pés, com exposição noroeste, de frente para o monte Voras.

**Vinhedo Designado para o Produto Específico:** 3,2 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semicontinental com precipitações satisfatórias, nevascas significativas e verões quentes e secos com noites frescas. Ventos noroestes frequentes, ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Método de Vinificação:** contato com a pele sob atmosfera inerte a baixa temperatura, fermentação alcoólica controlada por flora

indígena isolada do bloco específico, em barricas de carvalho Tronçais de grão fino tostado branco com agitação regular sobre borra fina durante 7 meses.

**Envelhecimento:** Máximo de 7 meses após a vinificação em barricas novas de carvalho francês e doze meses em garrafa antes do lançamento.

**Características de Degustação:** Cor amarelo-claro brilhante, com sugestões esverdeadas. Nariz intenso e rico, típico da variedade, com notas cítricas, maracujá, melada e notas de carvalho. Boca cheia, cremosa, com excelente equilíbrio, frescor e delicadeza. Aromas persistentes após o paladar, com final longo.

**Harmonização:** Carnes brancas em molhos ricos e cremosos por si só ou com massas, peixes defumados, crustáceos e crustáceos. Pratos de peixe, peixes grelhados.

**Servir** a 12,5°C

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA A ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ



**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

ALPHA ESTATE  
ECOSYSTEM ASSYRTIKO  
Single Block "Aghia Kiriaki"  
Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** Assyrtiko 100%.

**Localização:** Bloco único "Aghia Kiriaki" (1,51 ha) - 40°40'31,34" N - 21°41'40,82" E.

**Região:** Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 87 ha, linear, vinhedo único privado localizado a uma altitude de 620-710 m.

**Vinhedo designado para o produto específico:** 1,51 ha.

**Solo:** Aluvião, arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semicontinental com nevascas significativas e verões quentes e secos com noites frescas. Ventos noroestes frequentes, ausência de geada de primavera. Ano muito frio sem altas temperaturas significativas durante a época de cultivo resultando em um ciclo de crescimento satisfatório, alcançando, com sacrifícios na quantidade, um produto de alta qualidade que justifica os esforços empreendidos nesta safra difícil, porém estimulante. As vantagens especiais

do microclima do vinhedo justificam a nossa escolha por essa região.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 0,80 kg/m2 de superfície foliar.  
59 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Método de Vinificação:** Maceração pelicular durante dezesseis horas, fermentação alcoólica controlada em cubas de aço inoxidável com cintas de arrefecimento, manutenção do vinho sobre borras durante quatro meses com agitação regular.

**Características de degustação:** Coloração amarelo-palha cristalino e brilhante, com matizes esverdeados. Intenso e rico em nariz, complexo, típico da variedade. Cítricos, florais e frutas de caroço brancas. Excelente estrutura, untuoso e fresco. Final longo e persistente.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

94  
Wines & Spirits  
2019

92  
Wine Enthuslast  
2019

91  
ROBERT PARKER  
2019

17  
Jancis Robinson  
2019



ALPHA ESTATE

SYRAH

Single Vineyard "TURTLES"  
(Vinhedo Único "Tartarugas")  
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Varietade:** Syrah 100%.

**Região / Localização / Vinhedo:**

Planalto de Amyndeon. Zona de viticultura de Amyndeon. Noroeste da Macedônia. Sub-região "Tartarugas". 640-650 m de altitude, com exposição noroeste, voltada para o monte Voras. 69ha de vinha linear, privada, situada a uma altitude de 620-710m.

**Vinhedo designado para o produto específico:** 17,93 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semicontinental com precipitações importantes, invernos com muitas nevascas. Verões frescos, muito secos e noites frias. Ventos noroestes ao longo do ano. Ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 32 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha

**Método de Vinificação:** Desengace, sem esmagamento, molho frio - contato com a pele sob condições controladas, fermentação alcoólica a temperaturas

gradualmente crescentes, manutenção do vinho "sur lies" por oito meses com agitação regular.

**Envelhecimento:** Doze meses em francês, grão fino, cascos de carvalho tostado médio e doze meses em garrafa.

**Características de Degustação:** Cor rubi brilhante e profunda. Tem uma bela fruta Syrah, sedosa e madura. Buquê rico e intrincado, terroso, dominado por aromas de couro e cereja, com fundo apimentado e ameixa. Vinho generoso, encorpado, encorpado, mastigável, robusto e de sabor aveludado. Dicas de baunilha, madeira, moca e caramelo. Acabamento levemente tânico, com aromas persistentes e longos. Seu potencial de complexidade está em constante desenvolvimento. Um "Vin de Garde" com um grande futuro.

**Harmonização:**

Encaixa idealmente com uma grande variedade de carnes, cogumelos carnudos cozidos na grelha, queijos lisos bem curados. Melhor servido a 16-18o C.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

91  
Wines & Spirits  
2017

91  
DECANTER WWA  
2017

17  
Jancis Robinson  
2016



**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

# ALPHA ESTATE ECOSYSTEM XINOMAVRO

VIEILLES VIGNES (VINHAS VELHAS)

RESERVE

Denominação de Origem Protegida (DOP) Florina

**Variedade:** Xinomavro 100%.

**Safra:** 2015

**Idade das vinhas:** mais de 90 anos de idade, 100% de vinhas não enxertadas (Gobelet).

**Localização e dados do bloco:** 3,17 ha. Sub-região "Barba Yannis", *single block* (bloco único). Planalto de Amyndeon. Planalto de Amyndeon.

40° 41'25.78"N, 21° 42'50.44"E, a 647m / 2,128 pés, com orientação noroeste, voltado para o monte Voras.

**Região:** Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 120 ha, linear, vinhedo único privado localizado a uma altitude de 620-710 m.

**Vinhedo Designado para o Produto**

**Específico:** 3,17 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semicontinental com precipitações satisfatórias, nevascas significativas e verões quentes e secos com noites frescas. Ventos noroestes frequentes, ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 26 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha.

**Método de Vinificação:** Desengace, leve esmagamento, maceração pelicular a frio, fermentação alcoólica controlada por levedura indígena isolada do bloco específico, com elevação gradual da temperatura, manutenção do vinho sobre borras durante dezoito meses com agitação regular.

**Envelhecimento:** Vinte e quatro meses em barricas novas de carvalho francês Allier - Bertrange, grão médio, tosta clara e doze meses em garrafa antes do lançamento.

**Características de Degustação:** Coloração rubi brilhante. Nariz complexo com aromas típicos de frutas vermelhas pequenas, tomates secos, morangos, cerejas esuras, alcaçuz e especiarias. Encorpado, com riqueza de frutas, amoras, ameixas, notas herbáceas e carvalho ao fundo. Taninos aveludados e final longo com aromas persistentes.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

1<sup>st</sup>  
VINEPAIR.com  
2020

97  
VINEPAIR.com  
2020

94+  
ROBERT PARKER  
2016

17.5+  
Jancis Robinson  
2017



ALPHA ESTATE  
ECOSYSTEM PINOT NOIR  
Single Block (Bloco Único) "Strofi"  
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** Pinot Noir 100%.

**Localização e dados do bloco:** 1,41 ha. Sub-região "Strofi", single block (bloco único). Planalto de Amyndeon. 40° 41'34,14 "N, 21° 42'16,72" E, a 619m com orientação noroeste, voltado para o monte Voras.

**Região:** Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 180 ha, linear, vinhedo único privado localizado a uma altitude de 620-710 m.

**Vinhedo Designado para o Produto**

**Específico:** 1,41 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semicontinental com precipitações satisfatórias, nevascas significativas e verões quentes e secos com noites frescas. Ventos noroestes frequentes, ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 0,55 Kg/m<sup>2</sup>, 36HL/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.900 mudas / ha.

**Método de Vinificação:** Desengace, leve esmagamento, maceração pelicular a frio,

fermentação alcóolica controlada por levedura indígena isolada do bloco específico, com elevação gradual da temperatura com "pigeage", manutenção do vinho sobre borras durante 8 meses com agitação regular.

**Envelhecimento:** Doze meses em barricas novas de carvalho francês Allier - Bertrange, grão médio, tosta clara e doze meses em garrafa antes do lançamento. Nenhum tratamento ou filtração antes do engarrafamento.

**Características de Degustação:** Coloração rubi brilhante com toques vermelhos claros. Um vinho de grande intensidade, equilíbrio e estrutura. Profundidade e concentração equilibradas pela acidez e mineralidade frescas, típicas do local. Influenciado pelo carvalho novo, seus aromas suaves e sedutores, caracterizados por frutos silvestres, com notas de ameixas pretas temperadas, raspberries e cacau seduzem o paladar educado, assim como a acidez vibrante.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ



# ALPHA ESTATE ECOSYSTEM TANNAT

Single Block (Bloco Único) "Vrachos"  
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** Tannat 100%.

## **Região / Localização / Vinhedo:**

Planalto de Amyndeon. Zona de viticultura de Amyndeon. Noroeste da Macedônia. Bloco único "Vrachos", 4,52 ha, platô Amyndeon, 40°41'19.44"N - 21°43'00.24"E, a 660 m / 2.165 pés, com exposição noroeste, de frente para o monte Voras.

## **Vinhedo Designado para o Produto**

**Específico:** 3,4 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semicontinental com precipitações satisfatórias, nevascas significativas e verões quentes e secos com noites frescas. Ventos noroestes frequentes, ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Método de Vinificação:** Desengace, leve esmagamento, contato com a pele sob condições controladas, fermentação alcoólica por flora indígena isolada do bloco

específico, a temperaturas gradualmente crescentes com "pigeage", manutenção do vinho "sur lie" por 12 meses com agitação regular.

**Envelhecimento:** 18 meses em barricas novas de carvalho francês Allie - Bertrange, grão médio, tostado branco e 18 meses em garrafa antes da liberação. Nenhum tratamento ou filtração antes do engarrafamento.

**Características de Degustação:** Cor rubi opaca. Fino, rico, intenso. Frutas negras cristalinas, cassis, couro, cacau, especiarias. Corpo inteiro, cremoso, com taninos maduros e saborosos. Bem equilibrado e redondo, com excelente desenvolvimento na boca e um longo retrogosto.

**Harmonização:** Excelente sortimento com carnes suculentas vermelhas, grelhadas com molhos picantes. Adorável combinação com carnes cozidas de castanhas e ameixas.

**Servir** a 16°C -18°C.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

91+  
ROBERT PARKER  
2016

90+  
ROBERT PARKER  
2018

17.5++  
Jancis Robinson  
2016



**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

ALPHA ESTATE  
XINOMAVRO  
Single Vineyard "HEDGEHOG"  
(Vinhedo Único "Ouriço")  
Vinho Tinto Seco

Denominação de Origem Protegida (DOP) Amyndeon

**Varietalidade:** Xinomavro 100%.

**Localização:** Sub-região "Hedgehog" (Ouriço). Altitude de 690 m, com orientação norte, voltada para o lago Petron e o monte Voras.

**Região:** Planalto de Amyndeon. Zona vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 180 ha, linear, vinhedo único privado localizado a uma altitude de 620-710 m.

**Vinhedo designado para o produto específico:** 17,93 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente drenagem.

**Clima:** Semicontinental com precipitações importantes, invernos com muitas nevascas. Verões frescos, muito secos e noites frias. Ventos noroestes ao longo do ano. Ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Rendimento:** 32 hl/ha, após seleção e colheita feitas no estágio verde de maturação.

**Densidade da Plantação:** 3.700 mudas / ha.

**Método de Vinificação:** Desengace, leve esmagamento, maceração pelicular a frio, fermentação alcóolica com elevação gradual da temperatura. Manutenção do vinho sobre borras "sur lies" durante oito meses com agitação regular.

**Envelhecimento:** Doze meses em barricas de carvalho francês, grão médio, tosta clara e doze meses em garrafa.

**Características de Degustação:** Coloração vermelho púrpura intenso. Complexidade de aromas destacando couro e especiarias (baunilha, pimenta, cravo), com traços de amora madura.

Bem estruturado em boca, taninos macios, acidez equilibrada e notas de madeira. Final longo com aroma intenso de marmelo.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

94  
Wines & Spirits  
2016

89  
ROBERT PARKER  
2016

16.5++  
Jancis Robinson  
2018



ALPHA ESTATE  
RED SXM  
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Composição Varietal:** Syrah 60%,  
Xinomavro 20%, Merlot 20%.

**Localização:** Sub-regiões "Children's" (das  
crianças) e "Horses" (cavalos).

**Região:** Planalto de Amyndeon. Zona  
vitícola de Amyndeon.

**Vinhedo:** Área de 180 ha, linear, vinhedo  
único privado localizado a uma altitude de  
620-710 m.

**Vinhedo designado para o vinho  
específico:** 19,06 ha.

**Solo:** Arenoso, argilo-arenoso de excelente  
drenagem.

**Clima:** Semicontinental com precipitações  
importantes, invernos com muitas nevâscas.  
Verões frescos, muito secos e noites frias.  
Ventos noroestes ao longo do ano. Ausência  
de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas  
caixas de coleta.

**Rendimento:** 25,50 hl/ha, após seleção e  
colheita feitas no estágio verde de  
maturação.

**Densidade da plantio:** 3.700 mudas / ha.

**Método de Vinificação:** Desengace, leve  
esmagamento, maceração pelicular a frio  
sob condições controladas, fermentação  
alcoólica com elevação gradual da

temperatura, manutenção do vinho sobre  
borras durante oito meses com agitação  
regular.

**Envelhecimento:** Dezoito meses em  
barricas de carvalho Allier - Bertrange, tosta  
média a leve. Nenhum tratamento ou  
filtração antes do engarrafamento e doze  
meses em garrafa..

**Características de Degustação:** Coloração  
rubi profundo com matizes violetas. Potente,  
acentuados aromas adocicados de cereja,  
ameixa cristalizada, baunilha e madeira  
tostada. Encorpado e profundo em sabores  
de frutas vermelhas escuras, com notas  
acentuadas de pimenta e madeira de  
carvalho ao fundo. Os potentes taninos vão  
se intensificando até o final, mas ainda há  
uma plenitude de frutas, sem esquecer uma  
vívida acidez ao fundo que acrescenta  
energia. Um *vin de garde* (vinho de guarda)  
com um grande futuro

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

**Enólogo especialista em blends:** Eric  
Boissenot.

ALPHA A ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

92  
ROBERT PARKER  
2015

92  
Wines & Spirits  
2016

90  
DECANTER WWA  
2015

18  
Jancis Robinson  
2018



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

ALPHA ESTATE  
Alpha ONE  
Seleção do Enólogo  
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** A escolha do enólogo. Os melhores 17 barris de cada safra foram selecionados pelo enólogo para apresentar a expressão absoluta e dinâmica da zona de viticultura Amyndeon. Safra 2015 é Montepulciano 70% - Tannat 30%.

**Região / Localização / Vinhedo:**

Planalto da Amyndeon. Zona de viticultura de Amyndeon. Noroeste da Macedônia. Sub-região "Hedgehog". 690m de altitude, com exposição norte, voltada para o lago Petron e o monte Voras. 69ha de vinha linear, de propriedade privada, situada a uma altitude de 620-710m.

**Clima:** Semicontinental com precipitações satisfatórias, nevascas significativas e verões quentes e secos com noites frescas. Ventos noroestes frequentes, ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Método de Vinificação:** Desengaçamento, sem esmagamento, embebição a frio - contato com a pele sob condições

controladas, fermentação alcoólica com aumento gradual de temperatura, manutenção do vinho "sur lie" por oito meses com agitação regular.

**Envelhecimento:** Trinta e seis meses em Allie - Bertrange a 200% (18+18) de barricas novas de carvalho tostado médio. Nenhum tratamento ou filtração antes do engarrafamento e dezoito meses em garrafas.

**Características de Degustação:** Ótimo, rico, intenso. Algumas frutas pretas, especiarias, cassis. Bastante complexo, muito longo. Desenvolve-se na boca muito bem.

**Harmonização:** Bem combinado com pratos ricos de carne, grelhados ou com molhos ricos, cozidos com legumes, raízes e vinho. Caça marinada, com castanhas e ameixas. Queijos cremosos maduros de corpo cheio, com intenso e pleno favor.  
**Servir** a 16°C -18°C.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

**Consultor de mistura:** Eric Boissenot

ALPHA A ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

89  
ROBERT PARKER  
2015

17  
Jancis Robinson  
2015



**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

ALPHA ESTATE  
OMEGA  
Vinho Branco Doce

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Florina

**Variedade:** Gewürztraminer 85%,  
Malagouzia 15%.

**Região / Localização / Vinhedo:**

Planalto de Amyndeon. Zona de viticultura de Amyndeon. Norte - Oeste da Macedônia. "Cavalos" vinhedo simples, a uma altitude de 690 metros, com orientação noroeste, voltado para o monte Voras. 69ha de vinha linear, privada, situada a uma altitude de 620-710m.

**Clima:** Semicontinental com precipitações satisfatórias, nevascas significativas e verões quentes e secos com noites frescas. Ventos noroestes frequentes, ausência de geada de primavera.

**Colheita:** Colheita manual em pequenas caixas de coleta.

**Método de Vinificação:** Fermentação alcoólica controlada em tanques de aço inoxidável com jaquetas de resfriamento, manutenção do vinho "sur lie" por nove meses com agitação regular..

**Envelhecimento:** Doze meses em barricas de carvalho Allie - Bertrange tostado médio e mais doze meses em garrafa.

**Características de Degustação:** Permitir que a fruta permaneça na videira e desidratar intensifica os aromas e sabores ao ponto de perfeição. É um vinho encorpado, de sabor cheio, com pétalas de rosas, pêra e damasco, e os aromas florais picantes da uva Gewurztraminer. O açúcar residual é bem balanceado pela acidez, de modo que o efeito geral é refrescante, não se enjoa nem se enjoa nem é azedo. Este vinho tem um final agradável e longo.

**Harmonização:** Ele é soberbo servido sozinho, ou excelente com uma grande variedade de sobremesas à base de frutas brancas, como tartes de frutas, bolos de frutas, pavlovas e outros. Sobremesas gregas xaroposas como revani, galaktomboureko (creme de leite e torta de massa de filo) e baklava de nozes. Queijos azuis de todos os tipos e foie gras são bem harmonizados.

**Servir** a 10°C.

**Produtor:** Makis Mavridis.

**Enólogo:** Angelos Iatridis.

ALPHA A ESTATE  
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

