

Vinhos de PELOPONESO e ATTIKI





Platinum
Nemea Driopi Reserve 2017

97p.



DRIOPI ESTATE

www.tselepos.gr



Berliner Wine Trophy 2021
Μαντινεία 2020 **GOLD**



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

www.tselepos.gr



KTIMATSELEPOS



KTIMA DRIOPI



ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΠΑΠΑΝΤΩΝΗ
PAPANTONIS WINERY



DOUROS WINES
ΟΙΝΟΙ ΔΟΥΡΟΣ



strofilia
ESTATE WINERY SINCE 1980

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

MONOPATI
RODITIS
Vinho Branco Seco
Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso



Dados Técnicos

Alcool: 12%

Acidez: 5,8 g/lt

pH: 3,24

Açúcar residual: <2 g/lt

Safra: 2023

Variedade: Roditis 100%

Viticultura

Região: Região montanhosa de Peloponeso a uma altitude de 450 m.

Idade: A idade média dos vinhedos é de 31 anos.

Solo: Preponderante arenoso.

Clima: O clima da região é caracterizado por invernos frios, com muitas chuvas e neve, primaveras frescas e verões secos, com temperaturas mais altas durante o dia e mais frescas à noite.

Aspecto: Variado

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado.

Altitude: 450m

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: não ultrapassa 1 t/ha.

Colheita: Uvas colhidas de início a meados de setembro 2020.

Vinificação:

Maceração pré-fermentativa por 3 - 6 horas em 14°C.

Fermentado em tanques de aço inoxidável em 16°C.

Curta maturação em borra fina.

Características de degustação:

A cor é branco-amarelado pálido com reflexos verdes.

O nariz é complexo, com predomínio de caracteres florais frescos. Seguido de notas de casca de limão e aromas de frutas tropicais e abacate. O paladar é caracterizado pelo equilíbrio total com sabores cítricos dominantes, toques de jasmim e menta. No acabamento, a acidez leva o paladar a um final limpo e alongado.

Harmonização:

Cozinha mediterrânea. Pratos leves de carne, queijos brancos, frutos do mar e peixes grelhados, saladas frescas e massas.

Servir a 10°C - 12°C.



MONOPATI AGIORGITIKO ROSÉ

Vinho Rosé Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso

Dados Técnicos

Variedade: Agiorgitiko 100%

Alcool: 12%

Acidez: 5,5 g/lit

pH: 3,3

Açúcar residual: <2 g/lit

Safra: 2023

Viticultura

Região:

Vinhedos na região montanhosa de Coríntia a uma altitude de 850 m com vista para uma área de baixa produtividade.

Idade: A idade média dos vinhedos é de 21 anos.

Solo: Preponderante calcário

Clima: O clima da região é caracterizado por invernos com muitas chuvas e neve, verões com chuvas e tempestades frequentes e temperaturas relativamente baixas.

Aspecto: Variado

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado.

Altitude: 850m

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: não ultrapassa 0,9 t/ha

Colheita: Uvas colhidas do fim de setembro ao início de outubro 2022

Vinificação: Esmagamento da uva e maceração de 3 horas. Prensagem e fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a 17 ° C. Suspensão da fermentação maloláctica. Curto envelhecimento em borras finas.

Características de degustação:

A cor é uma cereja clara e brilhante com reflexos rosados. O nariz é animado, cheio de pureza com aromas de cerejas maduras e framboesa com notas de flores e pétalas de rosa. O paladar é de corpo médio com acidez média a alta e uma leve sensação de taninos muito maduros. Os sabores da boca seguem os do nariz, junto com as sugestões de grama doce e chiclete. O sabor residual é médio em comprimento e evolução contínua, levando à complexidade.

Harmonização:

Cozinha mediterrânea, saladas frescas e massas com molho de tomate.

Queijos brancos de médio teor e intensidade de gordura, peixe e frutos do mar grelhados.

Servir a 14°C - 16°C.


DOUROS WINES
ΟΙΝΟΙ ΔΟΥΡΟΣ



MONOPATI
AGIORGITIKO
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso

Dados Técnicos

Varietalidade: Agiorgitiko 100%

Álcool: 13%

Acidez: 5,4 g/lit

pH: 3,5

Açúcar residual: <2 g/lit

Safra: 2023

Viticultura

Região:

Vinhedos na região de Nemea a uma altitude de 500m

Idade: A idade média dos vinhedos é de 22 anos.

Solo: Preponderante argiloso

Clima: O clima da região é caracterizado por invernos com muitas chuvas e neve, verões com chuvas e tempestades frequentes e temperaturas relativamente baixas.

Aspecto: Variado

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado.

Altitude: 500m

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: não ultrapassa 1,1 t/ha

Colheita: Uvas colhidas meados de setembro 2020

Vinificação:

Fermentação alcoólica e maceração em tanques de aço inoxidável em 23°C por 6 dias.

Fermentação maloláctica completa. Curto envelhecimento em borra fina.

Características de degustação:

A cor é um violeta brilhante de intensidade média com uma tonalidade rosada. O nariz é animado e intenso com aromas de cerejas pretas e amoras com notas de ameixa, menex e ervas secas. O paladar é de corpo médio com acidez moderada e taninos suaves e redondos - tudo em harmonia. O acabamento é de média intensidade com um final de semente de anis.

Harmonização:

Acompanha e enfatiza pratos de carne e legumes, pratos com frutas vermelhas ou escuras, cogumelos grelhados.

Servir a 15°C - 17°C.



DOUROS WINES
ΟΙΝΟΙ ΔΟΥΡΟΣ



MONOPATI
MOSCHOFILERO
Vinho Branco Seco
Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso

Dados Técnicos

Alcool: 12,5%
Acidez: 68,9 meq/l
pH: 3,33
Açúcar residual: 1,0 g/l

Safra: 2022

Variedade: Moschofilero 100%

Viticultura

Região: Região montanhosa de Mantinha em Peloponeso a uma altitude de 750 m.

Idade: A idade média dos vinhedos é de 30 anos.

Solo: Preponderante arenoso.

Clima: O clima da região é caracterizado por invernos frios, com muitas chuvas e neve, primaveras frescas e verões secos, com temperaturas mais altas durante o dia e mais frescas à noite.

Aspecto: Variado

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado.

Altitude: 750m

Rendimento: não ultrapassa 45hl/ha.

Colheita: Uvas colhidas de início a meados de setembro 2021.

Vinificação:

Maceração pré-fermentativa por 4 horas em 12°C.

Fermentado em tanques de aço inoxidável em 16°C.

Curta maturação em borra fina.

Características de degustação:

A cor é amarelo pálido e esbranquiçado. Aromas ricos - suaves e frescos - de flores brancas e madressilva com notas de cítricos e limão. O paladar é médio a encorpado, a acidez dá frescor e firmeza, enquanto os sabores da boca seguem os do nariz. Elegante, equilibrado e com um final longo.

Harmonização:

Cozinha mediterrânea. Pratos leves de carne, queijos brancos, frutos do mar e peixes grelhados, saladas frescas e massas.

Servir a 10°C - 12°C.



DOUROS WINES
ΟΙΝΟΙ ΔΟΥΡΟΣ



MONOPATI AGIORGITIKO - CABERNET SAUVIGNON

Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso



DOUROS WINES
ΟΙΝΟΙ ΔΟΥΡΟΣ

Dados Técnicos

Alcool: 13%

Acidez: 5,7 g/lit

pH: 3,55

Açúcar residual: 1,6 g/lit

Safra: 2021

Variedade: Agiorgitiko 70% - Cabernet Sauvignon 30%

Viticultura

Região: Região montanhosa de Name em Peloponesso a uma altitude de 500 m.

Idade: A idade média dos vinhedos é de 25 anos (Agiorgitiko) e 20 anos (Cabernet Sauvignon).

Solo: Preponderante argiloso.

Clima: O clima da região é caracterizado por invernos frios, com muitas chuvas e neve, primaveras frescas e verões secos, com temperaturas mais altas durante o dia e mais frescas à noite.

Aspecto: Variado

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado.

Altitude: 500m

Rendimento: não ultrapassa 66 hl/ha.

Colheita: Uvas colhidas de final de agosto 2021.

Vinificação:

Fermentação alcoólica e maceração em tanques de aço inoxidável em 23°C por 6 dias.

Fermentação maloláctica completa. Curto envelhecimento em borra fina.

Características de degustação:

A cor é um violeta brilhante de intensidade média com uma tonalidade rosada. O nariz é animado e intenso com aromas de cerejas pretas e amoras pretas com notas de ameixa, violeta e ervas secas. O paladar é de corpo médio com acidez moderada e taninos suaves e redondos - tudo em harmonia. O acabamento é de média intensidade com notas de semente de anis.

Harmonização:

Carnes vermelhas, receitas de molho vermelho, tábuas de frios e queijos curados.

Servir a 15°C - 17°C..



MONOPATI
MOIRES MALAGOUZIA
Vinho Branco Seco
Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso



Dados Técnicos

Variedades: Malagouzia 100%
Teor Alcoólico: 12,2% vol
Açúcar Residual: 1,2 g/l
Acidez Total: 75,9 meq/l
pH: 3,29

Safra 2023

Viticultura:

Localização: Vinhedos localizados na região de Argos, Peloponeso

Composição do Solo: Solos arenosos e argilosos com excelente drenagem

Clima: Semi-continental, com chuvas significativas, invernos frios com ocasional queda de neve, e verões quentes com noites frescas. Ventos predominantes do noroeste e ausência de geadas na primavera.

Colheita: Colheita manual em pequenas caixas, com rigorosa seleção das uvas para garantir a maturação ideal.

Processo de Vinificação:

Maceração: O mosto permanece em contato com as cascas em temperaturas muito baixas por um longo período (36 horas) para extrair todo o potencial aromático. **Fermentação:** O mosto fermenta em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, seguido por amadurecimento sobre as borras finas para aprimorar a complexidade e textura.

Notas de Degustação:

Visual: Cor amarela pálida brilhante, com reflexos esverdeados. **Aroma:** Bouquet intenso e complexo, com notas pronunciadas de ervas gregas, frutas cítricas e frutas exóticas. **Paladar:** Rico e encorpado, com acidez refrescante, oferecendo um final bem equilibrado e persistente. O perfil de sabor é caracterizado por nuances herbáceas, raspas de cítricos e toques de frutas tropicais.

Harmonização: Ideal para peixes, carnes brancas, massas com molhos brancos e cozinha asiática.



STROFILIA
WHITE DOT 2023
MOSCHOFILERO SAVVATIANO
Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponnese

Dados Técnicos

Variedades: Moschofilero 60%,
Savvatianó 40%

Álcool: 12%

Acidez: 5,5 g/lit

pH: 3,4

Açúcar residual: <2 g/lit

Viticultura

Região: Moschofilero de Mantinia:

Vinhedos de baixa produtividade em um platô a 700 m de altitude.

Savvatianó de Asprokambos, Nemea:

Vinhedos no platô de Stymphalia, localizados entre 700 e 850 m de altitude, em solos profundos, argilosos e alcalinos. Seu rendimento não excede 9.000 kg/ha.

O clima é caracterizado por inverno frio, com muita chuva e neve, primavera fria e verão seco, com dias quentes e noites frescas.

Aspecto: Variado

Vinha: Condução em cordão, poda em cordão esporonado.

Irrigação: Não irrigada

Colheita: Uvas colhidas meados de setembro até meados de outubro.

Vinificação:

Após a seleção cuidadosa das uvas, tanto no vinhedo quanto na vinícola, a vinificação é realizada para cada variedade separadamente. Após a prensagem das uvas, a fermentação alcoólica em baixa temperatura ocorre em tanques de aço inoxidável. O vinho novo permanece em borras finas por dois meses.

Características de degustação:

Aromas intensos de pétalas de rosas e frutas de polpa branca dominam o nariz, enquanto o sabor é caracterizado pelo frescor devido à acidez, textura macia e redonda e final longo.

Harmonização:

Cozinha mediterrânea, frutos do mar, peixes grelhados, saladas frescas e massas. Excelente como vinho de aperitivo.
Servir a 10°C - 12°C.



strofilia



STROFILIA
CRAZY BIRDS 2022
AGIORGITIKO
Vinho Rosé Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso

Dados Técnicos

Variedade: Agiorgitiko 100%

Álcool: 12,5%

Acidez: 3,2 g/lt

pH: 3,40

Açúcar residual: 0,9 g/lt

Viticultura

Região: Aldeia de Asprokambos: Vinhedos localizados no planalto de Stymphalia, situados em altitude de 700m, em solos profundos, argilosos e alcalinos. O seu rendimento não ultrapassa 9.000 kg/ha. O clima da região é caracterizado por invernos frios, com muitas chuvas e neve, primaveras frescas e verões secos, com temperaturas mais altas durante o dia e mais frescas à noite.

Colheita: Meados de setembro

Aspecto: Vários

Vinha: Condução em cabeça, poda em cordão esporonado. Altitude: 700m

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 0,9 tn/ha

Vinificação:

O esmagamento da uva e uma maceração de 3 horas são seguidos por prensagem e fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a 15 ° C, com uma cepa selecionada de *saccharomyces*.

Características de degustação:

Cor rosa pálido, aromas de frutas vermelhas como morango e cereja, com notas de manteiga de caramelo. Distingue-se pelo sabor rico e fresco, com uma acidez agradável, sabor equilibrado e final longo e frutado.

Harmonização:

Um rosé agradável que complementa idealmente lanches, pratos leves da culinária mediterrânea ou internacional, enquanto combina harmoniosamente com saladas e frutas. Pode ser servido como aperitivo.
Servir a 15°C - 17°C.


strofilia



STROFILIA
MOUNTAIN FISH 2021
AGIORGITIKO
Vinho Tinto Seco
Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso



Dados Técnicos

Variedade: Agiorgitiko 100%

Álcool: 13%

Acidez: 5,5 g/lit

pH: 3,66

Açúcar residual: 1,2 g/lit

Viticultura

Região: Aldeia de Asprokambos: Vinhedos localizados no planalto de Stymphalia, em solos profundos, argilosos e alcalinos com muito carbonato de cálcio. O seu rendimento não ultrapassa 0,9 t/ha. O clima da região é caracterizado por invernos frios, com muitas chuvas e neve, primaveras frescas e verões secos, com temperaturas mais altas durante o dia e mais frescas à noite.

Aspecto: Vários

Colheita: Vários

Vinha: Condução em cabeça, poda em cordão esporonado. Altitude: 700 m

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 0,9 tn/ha

Vinificação:

Colheita do início até meados de outubro. A polpa da uva permanece nas cubas a 12°C por alguns dias e, em seguida, o mosto é inoculado. Temperatura de vinificação a 25 °C. A separação ocorre somente após ingredientes fenólicos suficientes estão sendo extraídos para criar um vinho colorido vívido sem agressividade ou adstringência.

Características de degustação:

Rico aroma de frutas vermelhas, cerejas, ginjas em perfeita combinação com notas de cravo e baunilha. Em boca é aveludado e equilibrado com acidez e aromas frescos. Final longo e frutado.

Harmonização:

Carnes grelhadas, peixes oleosos, molhos vermelhos e pizzas caseiras. Servir a 15°C - 17°C.



STROFILIA
SAVVATIANO
Vinho Branco Seco
Indicação Geográfica Protegida (IGP) Attiki



Dados Técnicos

Variedade: Savvatiano 100%

Álcool: 12,5%

Acidez: 5,0 g/lit

pH: 3,2

Açúcar residual: <2 g/lit

Viticultura

Região: Cidade de Anavyssos, na região de Ática, onde o clima é seco, com invernos amenos, poucas chuvas e verões quentes. Vinhedos selecionados com idades compreendidas entre 30 e 50 anos, com rendimentos muito baixos por hectare não ultrapassando 600 kg/acre. A morfologia do solo e as vantagens da região costeira combinadas contribuem para a qualidade e a formalidade com que a Savvatiano se expressa no local específico.

Solo: Franco-Argiloso.

Aspecto: Variado.

Vinha: Cordon trained, spur pruned
Condução em cordão, poda em cordão esporonado.

Altitude: -

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 0,6 t/ha

Vinificação:

Uvas colhidas manualmente na última semana de agosto. Pré-fermentação e crio-extração das uvas para a obtenção dos componentes aromáticos encontrados nas borras e uma ligeira pressão do suco da uva em uma prensa pneumática. O mosto é inoculado com uma cepa selecionada de *Saccharomyces* e a fermentação alcoólica é realizada a 15°C - 17°C em cubas de aço inoxidável. O vinho jovem permanece em contato com as borras por algumas semanas para encorpar e enriquecer a sua composição aromática.

Características de degustação:

Coloração amarelo limão claro. Aromas cítricos finos com notas suaves de frutas brancas e ervas. Sabor equilibrado, cheio e fresco, com um agradável final de boca.

Harmonização:

Massas com molhos brancos, peixes grelhados, pratos de carne branca, legumes grelhados, saladas, queijos e carnes frias.
Servir a 10°C - 12°C.



STROFILIA
SAVVATIANO
Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Attiki

Dados Técnicos

Variedade: Savvatioano 100%

Álcool: 12,5%

Acidez: 5,0 g/l

pH: 3,2

Açúcar residual: <2 g/l

Viticultura

Região: Anavyssos, Ática, onde o clima é seco, com inverno ameno, poucas chuvas e verão quente. A combinação de vinhedos selecionados, com 30 a 50 anos de idade, com rendimento muito baixo de 6.000 kg/ha e as vantagens de uma área costeira contribuem para a qualidade e a tipicidade do Savvatioano no local específico.

Colheita: Final de agosto

Solo: Franco-Argiloso.

Aspecto: Variado.

Vinha: Cordon trained, spur pruned
Condução em cordão, poda em cordão esporonado .

Altitude: -

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 6 t/ha

Vinificação:

A safra atual se mistura com as anteriores, amadurecidas em barris de acácia. A maceração a frio pré-fermentativa ocorre em uvas esmagadas, seguida de uma leve pressão. O mosto de uva é inoculado com uma cepa selecionada de saccharomyces e a fermentação alcoólica é realizada a 15° - 17° C em tanques de aço inoxidável. O vinho jovem permanece em contato com suas borras leves por algumas semanas, a fim de aumentar sua complexidade.

Características de degustação:

Cor amarelo-esverdeada clara. Aromas finos de frutas de polpa branca com notas cítricas e herbais suaves. O sabor, com acidez e estrutura muito bem equilibradas, é seguido por um agradável retrogosto..

Harmonização:

Excelente com pratos da culinária mediterrânea, peixes e massas de frutos do mar. Também combina bem com carnes brancas, legumes grelhados, saladas, queijos e frios com sabores suaves.
Servir a 10°C - 12°C.



strofilia



STROFILIA ESTATE
CROSSROADS 2017
DRY RED WINE
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Peloponeso

Dados Técnicos

Variedades: Agiorgitiko 50%, Syrah 50%

Álcool: 14 %

Acidez: 5,5 g/lit

pH: 3,68

Açúcar residual: 1,5 g/lit

Viticultura

Região: Vinhas do sistema de treinamento de lira no planalto do lago Stymfalia (850 m de altitude), em solos profundos, argilosos e alcalinos. O seu rendimento não ultrapassa 9.000 kg/ha. O clima da região é caracterizado por invernos frios, com muitas chuvas e neve, primaveras frescas e verões secos, com temperaturas mais altas durante o dia e mais frescas à noite.

Colheita: Final de setembro.

Solo: Argilo-arenoso.

Aspecto: Vários.

Vinha: Condução em cabeça, poda em cordão esporonado. Altitude: -

Irrigação: Não irrigada.

Vinificação:

Após cuidadosa seleção das uvas, ocorre a pré-fermentação e maceração a frio, seguida da fermentação alcoólica a uma temperatura não superior a 25°C, com um tempo total de maceração de duas semanas. O vinho amadurece durante oito meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.

Características de degustação:

Coloração rubi profunda, aromas de frutas vermelhas maduras, notas de baunilha, eucalipto e chocolate amargo. Um sabor rico com taninos aveludados, bom equilíbrio conduzindo a um longo final de boca.

Harmonização:

Ideal para carnes vermelhas, pratos com molhos vermelhos, berinjela imam, filés de carne bovina, carnes grelhadas, pratos com queijo e frios. Combina perfeitamente com a culinária internacional e mediterrânea.
Servir a 15°C - 17°C.



strofilia



STROFILIA
NEMEA STROFILIA 2019
DRY RED WINE
Vinho Tinto Seco

Denominação de Origem Protegida (DOP) Nemea

Dados Técnicos

Variedades: Agiorgitiko 100%

Álcool: 13,1 %

Acidez: 6,6 g/lt

pH: 3,28

Açúcar residual: <2 g/lt

Viticultura

Região: Vinhedos na região montanhosa de Nemeia, nas aldeias de Asprokambos e Psari. As uvas são cultivadas em solos profundos, argilosos e alcalinos e os rendimentos nunca ultrapassam 9.000 kg/ha. O clima da região é caracterizado por invernos frios e grandes quantidades de neve e chuva, enquanto os verões são secos, com dias quentes e noites frias.

Solo: Argilo-arenoso

Aspecto: Vários

Vinha: Condução em cabeça, poda em cordão esporonado. Altitude: -

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 9 t/ha

Vinificação:

Colheita: Meados de outubro. Método de vinificação: Vinificação de vinho tinto, com três semanas de maceração.

Durante a primeira semana, a

temperatura permanece abaixo de 25°C, enquanto no final da fermentação alcoólica, a temperatura aumenta para 28°C. O vinho jovem permanece em suas borras por um período de três meses, com agitação constante, em barricas de carvalho francês e americano de 300 litros. Em seguida, as borras são removidas e a maturação continua nas barricas por mais nove meses.

Características de degustação:

Um vinho tinto seco, encorpado e equilibrado. Aromas de frutas vermelhas maduras, com notas firmes de cerejas silvestres, misturam-se harmoniosamente com aromas de cravo, baunilha e especiarias, realçando a complexidade aromática. É marcado pela sua complexidade de sabor e pela sua estrutura excepcionalmente elegante.

Harmonização:

Todos os pratos que despertam o desejo por um bom vinho tinto. Especialmente carnes vermelhas e queijos frios.
Servir a 16°C - 18°C.



strofilia



KTIMA TSÉLEPOS
AMALIA BRUT
Vinho Branco Espumante Brut
Método Tradicional



KTIMATSELEPOS

Variedade: Moschofilero 100%

Dados Técnicos

Safra: -

Álcool: 12,0%

Acidez: 6,0 g/L

pH: 3,13

Açúcar residual: 9,1 g/L

Dióxido de carbono : 380 kPa

Viticultura

Vinhedo: Vinhedos selecionados das regiões de Rizes em Tegea, Arcadia, Peloponeso a uma altitude de 720m.

Solo: solo argiloso/argiloso rochoso

Aspecto: Nordeste

Vinha: 2,20*1,00 m em plantação linear (sistema de arrasto: Double Royat)

Altitude: 720 m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 11 t/ha

Vinificação:

Para produzir o vinho base, as uvas são colhidas cedo. As uvas são resfriadas e prensadas em cachos inteiros.

O mosto é transferido em tanques de aço inoxidável onde a fermentação alcoólica será concluída a baixas temperaturas.

O método tradicional inclui a segunda fermentação na garrafa e o período de maturação do vinho em suas borras finas por pelo menos 9 meses.

Notas de degustação:

Elegante vinho espumante de cor amarelo esverdeado claro e elegantes bolhas com intensidade e longa duração. No nariz, há aromas distintos de flores de limão e mel, com um toque de levedura no fundo.

Harmonização :

Bastante versátil, como aperitivo, e pode também combinar com mariscos, saladas, petiscos fritos até carnes vermelhas mais leves.

Servir a 9° - 11 °C.



KTIMA TSÉLEPOS
MANTINIA
Vinho Branco Seco
Denominação de Origem Protegida (DOP) Mantinia



KTIMATSELEPOS

Variedade: Moschofilero 100%

Dados Técnicos

Safra: 2020

Álcool: 12,5%

Acidez: 6,2 g/lt

pH: 3,1

Açúcar residual: 1,10 g/lt

Viticultura

Vinhedo: Vinhedos selecionados das regiões de Rizes, Lithovounia & Agiorgitika em Mantinia e a uma altitude de 680m.

Solo: solo argiloso/argiloso rochoso

Aspecto: Nordeste

Vinha: Condução em cabeça, poda em cordão esporonado

Altitude: 580m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 11 t/ha

Produção: 180.000 garrafas

Barris: Tanques de aço inoxidável.

Vinificação:

Vinificação moderna utilizando maceração pré-fermentativa a 10 °C por 8 horas. A fermentação se realiza a baixa temperatura.

Notas de degustação:

Um vinho com frescor excepcional e acidez viva. Frutas cítricas e flores de limão no nariz com um final crocante e limpo.

Harmonização :

Todos os frutos do mar, peixes grelhados, assim como carnes brancas cozidas com limão. Servir a 9° - 11 °C.



KTIMA TSÉLEPOS

Blanc de Grís

Vinho Branco Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Arcadia



KTIMATSELEPOS



Variedade: Moschofilero 100%

Dados Técnicos

Safra: 2023

Álcool: 12,5%

Acidez: 5,4 g/lit

pH: 3,2

Açúcar residual: 1,20 g/lit

Viticultura

Vinhedo: Vinhedo particular único na região montanhosa de Perpatiara, a uma altitude de 750m.

Idade das vinhas: 25 anos

Solo: Solo argiloso desleixado, rochoso, que garante drenagem suficiente.

Aspecto: Nordeste

Vinha: Condução em cabeça, poda em cordão esporonado

Atitude: 750m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 8 t/ha

Produção: 35.000 garrafas

Fermentação: Tanques de aço inoxidável, barris de carvalho e ânforas.

Vinificação: A vinificação segue um processo tecnológico moderno, com extração pré-fermentativa realizada a 10 °C. O vinho é dividido em três partes para fermentação: uma em tanques de aço inoxidável, outra em ânforas, e a terceira em grandes barris de carvalho (foudres), onde a fermentação é finalizada. O vinho amadurece sobre suas borras finas por 4 meses, o que contribui para seu caráter complexo.

Notas de degustação:

Um vinho elegante com aromas expressivos de flores brancas, frutas cítricas e notas sutis de limão. Na boca, é fresco e bem estruturado, com uma acidez vibrante que equilibra perfeitamente o corpo do vinho. Potencial de guarda de 3 a 5 anos. Servir à 9 - 11 °C.



KTIMA TSÉLEPOS
DEUX COLLINES
Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP) Tegea



KTIMATSELEPOS

Variedade: Cabernet Sauvignon, Merlot, Kolliniatiko

Classificação

Vinho Tinto Seco

Indicação Geográfica Protegida (IGP)

Tegea

Produção

Produção total: 35.000 garrafas

Vinhas próprias: Kokkinomilos e Avlotopi

Localização: Encostas do Monte Parnon, altitude 750m

Solo: Argilo-calcário com excelente drenagem

Rendimento: 8.000 kg/hectare

Vinificação

Método tradicional de vinificação

Maceração: 10-15 dias

Amadurecimento: 10 meses em barricas de carvalho

Características

Cor: Vermelho profundo

Aroma: Frutas vermelhas maduras, toque de baunilha doce

Paladar: Corpo cheio, taninos aveludados, final longo e equilibrado

Potencial de guarda: 5 a 7 anos

Harmonização (sugestão)

Carnes braseadas, massas com molhos intensos

Servir à 18 °C.



KTIMA DRIÓPI
Reserve Agiorgitiko
Vinho Tinto Seco

Denominação de Origem Protegida (DOP) Nemea



Varietade: Agiorgitiko 100%

Dados Técnicos

Safra: 2017

Álcool: 14%

Acidez: 5,3 g/l

pH: 3,77

Açúcar residual: 2,59 g/l

Vinhedo:

Vinhedo privado de 8,5 hectares em Dourmiza em Koutsi Nemea 380m de altitude.

Solo:

Dominante argiloso calcário, semi-montanhoso a 380m de altitude com grandes declives garantindo excelente drenagem.

Idade - Configuração da planta:

Vinhas com 50 anos de idade treinadas para o sistema de aramação bilateral.

Altitude:

380m acima do nível do mar

Irrigação: Não irrigada

Rendimento: 7 t/ha

Produção: 20.000 garrafas

Vinificação:

Vinificação clássica vermelha com longo período de maceração de 25 dias. Todo o processo de vinificação é realizado sob condições de temperatura controlada, desde o estágio inicial de maceração a frio até o final. O envelhecimento dura 12 meses em carvalho francês (70% novo - 30% no 2º ano em barris usados) e 6 meses em garrafa.

Notas de degustação:

Um vinho tinto encorpado com aromas abundantes de frutas vermelhas, notas de eucalipto e pimenta verde. Carnudo e rico na boca. Macio, com taninos maduros e aveludado.
Servir à 18 °C.



Platinum
Nemea Driopi Reserve 2017

97p.

