



**Simeonidis
Πετράδια
2007**

Παγγαυριτικός Τ.Ο.
Ερυθρός Ξηρός
Syrah
12 μήνες βαρέλι, 12 μήνες ψιάλη
Οινοποιία Συμεωνίδη
Προέλευση: Παγγαίο Καβάλας
Προφίλ: Πυκνό ροζιμπενί χρώμα.
Σύνθετα αρώματα φρούτων του
δάσους (κασίς, μούρο), μπαχαρικών
(φρέσκο πιπέρι), βανίλιας και
πούρου. Γεμάτο, πυκνό, έντονα
φρουτώδες στόμα, με μελοιδίνες
καλοδομημένες ταννίνες και μακρά,
πικάντικη επίγευση.
Συνοδεύει: ζουμερά φιλέτα
μοσχारीού, άριστα πικάντικα τυριά και
αλλαντικά, λευκά κρέατα με
πικάντικες σάλτσες
Παλαίωση: έως 4 χρόνια
18°C ☉ 13,8%vol. 750ml

Το τελευταίο κόσμημα στην οικική
συλλογή του δραστήριου Πολυ-
χρόνη Συμεωνίδη. Ο ιδιόκτητος
αμπελώνας βρίσκεται στη νοτιοα-
νατολική απόληξη της οροσειράς
του Παγγαίου, μία περιοχή που
φημιζόταν ήδη από τον 5ο προχρ-
στιανικό αιώνα για την ποιότητα
των κρασιών της.

Διανομή: ex cellar
25940 92789



**Assyrtiko
Grand Réserve
2006**

Σαντορίνη ΟΠΑΠ
Λευκός Ξηρός
Assyrtiko
12 μήνες βαρέλι, 12 μήνες ψιάλη
Santo Wines
Προέλευση: Σαντορίνη
Προφίλ: Χρυσόκτρινο χρώμα.
Πολύπλοκα αρώματα άριφων
φρούτων, βοτάνων, ξηρών καρπών,
μελιού και βανίλιας, με αρωματικές
νότες. Πλούσιο, εξαιρετικά λιπαρό
και απόλυτα ισορροπημένο στόμα, με
δροσερή οξύτητα, αιθέρη
μεταλλικότητα και μακρά επίγευση.
Συνοδεύει: λιπαρά ψάρια, ζυμαρικά
με πλούσιες σάλτσες
Παλαίωση: έως 3 χρόνια
13°C ☉ 15%vol. 750ml

Πραγματοποιώντας το τελικό στά-
διο της αλκοολικής ζύμωσης σε
δρόνα βαρέλια γαλλικής προέλευ-
σης των 225lt για δώδεκα μήνες
και υποβάλλοντας το κρασί για άλ-
λο έναν χρόνο στη διαδικασία της
αναγωγικής παλαίωσης σε ψιάλες,
η Ένωση Οινοποιοτικών Συνεταιρι-
σμών Σαντορίνης κατόρθωσε να
λανσάρει το πρώτο Assyrtiko
Grand Réserve στην ουσιαστική
του νησιού.

Διανομή: ex cellar
22860 22596



**Ορθή Πέτρα
Sauvignon
Βιδιανό 2007**

Ηρακλειώτικος Τ.Ο.
Λευκός Ξηρός
Sauvignon Blanc (80%),
Βιδιανό (40%)
Κτήμα Ζαχαριουδάκη
Προέλευση: Μοίρες Ηρακλείου
Προφίλ: Λιμπερό χρυσοπράσινο
χρώμα. Αρώματα εδροτικών
λευκόστικων φρούτων (μάνγκο,
ανανάς, γκρέιπφρουτ). Γεμάτο,
λιπαρό στόμα, με φρουτώδη γείωση
και εξαιρετικά αρωματική επίγευση.
Συνοδεύει: λιπαρά ψάρια (σολομός)
με λευκές σάλτσες, θαλασσινά στη
σχάρα, λευκά κρέατα με πλούσιες
σάλτσες
Παλαίωση: ένα έτος
10°C ☉ 14,2%vol. 750ml

Εφαρμόζοντας ένα εντυπωσιακό
αναπτυξιακό πρόγραμμα που οδή-
γησε στην επέκταση των καλλιεργή-
σιμων εκτάσεων και στην οικοδόμη-
ση του υπερσύγχρονου οινοποιείου
του στην κορυφή του λόφου Ορθή
Πέτρα, κοντά στις Μοίρες, ο Στέ-
λιος Ζαχαριουδάκης δημιούργησε
μία πλούσια συλλογή από αντιπρο-
σωπευτικά κρασιά του κρητικού
αμπελώνα.

Διανομή: ex cellar
28920 24145



**Αμπελόεις
Σύμβολο
2008**

Παγγαυριτικός Τ.Ο.
Λευκός Ξηρός
Sauvignon Blanc
Αμπελόεις
Προέλευση: Παγγαίο Καβάλας
Προφίλ: Αχρυσόπράσινο χρώμα. Φύλα
αρώματα εδροτικών φρούτων
(ανανάς, γκρέιπφρουτ) και
σφραλαούλουδων. Στόμα με όξινο,
ζωηρό οξύτητα και αρώματα
πικραμύδαλου στην επίγευση που
αφήνουν αισθητή ζεστασιάς.
Συνοδεύει: θαλασσινά, λιπαρά
ψάρια, λευκά κρέατα ψητά ή
λεμονάτα, πικάντικα κίτρινα τυριά
10°C ☉ 13,9%vol. 750ml

Μία νέα ενδιαφέρουσα πρόταση
από το Παγγαίο Όρος και την οινο-
ποιητική επιχείρηση Αμπελόεις.
Εκτός από την εξαιρετική οινοποίη-
ση που εξέφρασε στο ανέραυτο τα
χαρακτηριστικά της ποικιλίας
Sauvignon Blanc, το Σύμβολο εντυ-
πωσιάζει και με το πρωτότυπο (και
εξαιρετικά καλαίσθητο) γυάλινο
πώμα του.

Διανομή: ex cellar
2310 341731