



KB FINE WINES

WINE PORTFOLIO
AUTUMN 2022



ΕΙΣΑΓΩΓΗ/ INTRODUCTION

- Η Κ.Β. ΚΟΡΔΟΠΑΤΗΣ κ ΣΙΑ Ε.Ε ξεκίνησε την πορεία της το 1937 στην Τρίπολη με βασική δραστηριότητα τη διανομή καπνικών ειδών, ζύθου και τοπικών οίνων στην περιοχή της Αρκαδίας. Το 2013 ξεκίνησε την ανάπτυξη απευθείας συνεργασιών με μικροζυθοποιίες του ελληνικού χώρου καθώς και με επιλεγμένα ελληνικά οινοποιεία, κυρίως μικρές, πολύ ποιοτικές παραγωγές. Από το 2019 κρατώντας σταθερή την αρχή της ποιότητας σε συνδυασμό με την προσιτή τιμή των οίνων ξεκίνησε την εισαγωγή αυστηρά επιλεγμένων boutique οινοποιείων από όλο τον κόσμο επεκτείνοντας παράλληλα το δίκτυο διανομής σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο.
- K.B KORDOPATIS & CO founded in 1937 as a distributor of tobacco, beer and local wine in Arcandia county of Peloponnesse peninsula. In 2013 the third generation developed this distribution by introducing to the market microbreweries and boutique wineries. Since 2019 we start importing great value for money wines from small boutique estates around the world and developing our customer network all over the country.



AUSTRALIA

HEARTLAND WINES – LANGHORNE CREEK

- Το οινοποιείο Heartland ξεκίνησε στα τέλη της δεκαετίας του 90 όταν ο ταλαντούχος Ben Glaetzer αντιλήφθηκε την εξαιρετική ποιότητα φρούτου που προσφέραν λιγότερο φημισμένες περιοχές της νότιας Αυστραλίας όπως το Langhorne Creek .Μαζί με τους έμπειρους Scott Collett, Grand Tilbrook & Nick Keukenmeester εξέλιξαν το οινοποιείο και κατάφεραν πολλές διακρίσεις και βραβεία.
-
- The winery founded late 90's when the talented Ben Glaetzer realised the potential of lesser known wine regions like Langhorne Creek. Together with industry veterans Scott Collett, Grand Tilbrook & Nick Keukenmeester , they grew Heartland wine into an award winning winery.

SPOSA E SPOSA

LAGREIN 54% - DOLCETTO 36%

- Από 21+ ετών αμπελώνα, Το Lagrein ωρίμασε σε Γαλλικά βαρέλια 3^{ης} χρήσης για 9 μήνες, Το Dolcetto ζύμωσε με τα στέμφυλα σε χαμηλή θερμοκρασία για 7 ημέρες και ωρίμασε σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

- Sourced from 21+ years vineyard. Cool fermentation and oak ageing in French hogsheads for 9 months (Lagrein) while the Dolcetto was crushed and fermented at cool temperature in stainless steel tanks where it stayed for maturation to keep the fresh varietal aromas



SPICE - TRADER

- Ένα blend από 75% Cabernet Sauvignon με 25% Shiraz . Η ηλικία του αμπελώνα είναι 25+ έτη . Το κρασί ωριμάζει σε Γαλλικά και Αμερικάνικα βαρέλια 300lt 1-3 ετών για 12 μήνες.
- A blend of 75% Cabernet Sauvignon and 25% Shiraz . The fruit is sourced from 25+ years old vines. The wine matured in French and American hogsheads 1-3 years old for 12 months.



CABERNET SAUVIGNON

- Από αμπελώνες ηλικίας 25+ ετών. Κρυοεκχύλιση για 3 ημέρες και ζύμωση στους 23C βαθμούς ώστε να διατηρηθεί η φρεσκάδα και ο φρουτώδης χαρακτήρας του, Ωρίμανση για 12 μήνες σε Γαλλική και Αμερικάνικη δρυ 300lt δεύτερης χρήσης.

- The fruit is sourced from 25+ years vines . Cold macerations for 3 days then fermentation at 23C to extract the tannins without losing the fruity and fresh character. Maturation in second use French and American oak hogsheads for 12 month.



SHIRAZ

- Το σταφύλι προέρχεται από αργιλο-αμμώδη εδάφη και αμπελώνα 25 ετών. Πλήρης αποβοστρύχωση και ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με ημερήσιο remontage. Η παλαίωση έγινε σε δρύινα Γαλλικά & Αμερικάνικα βαρέλια 300lt 1-3 χρήσης.
-

- From sandy loam soil and 25+ years old vineyard. Destemmed and crushed with daily pumping over. Matured in French and American hogsheads of 1st to 3rd use.



DIRECTOR'S CUT-CABERNET SAUVIGNON

- Ο καρπός συγκομίζεται την νύχτα από παλιά αμπέλια 50 ετών και άνω.
- Ακολουθεί κρύο -εκχύλιση και αλκοολική ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία. Η ωρίμανση γίνεται σε 60% νέα δρυ για 12 μήνες. Δυναμικό παλαίωσης 10+ έτη.

-
- Old vines with night harvest contribute the fruit for this wine. Cold maceration then fermentation at low temperatures, Three times daily pigeage.
 - Maturation in 60% new oak . 10+ years of ageing potential



DIRECTOR'S CUT SHIRAZ

- Επιλεγμένοι αμπελώνες άνω των 50 ετών τρυγούνται την νυχτα. Κρυοκχυλιση για 24 ώρες και αλκοολική ζύμωση με τα στέμφυλα για 10 ημέρες. Τρεις φορές ημερήσιο pigeage. Η ωρίμανση γίνεται για 12-14 μήνες σε 40% νέα Γαλλική & Αμερικάνικη δρύ. Δυναμικό παλαίωσης 10+ έτη.

- Selected old vines and night harvest. Cold skin contact for 24 hours then fermentation on the skins for 10 days, Pigeage three times the day then maturation in 40% new oak of French and American origin. 10+ years of ageing potential



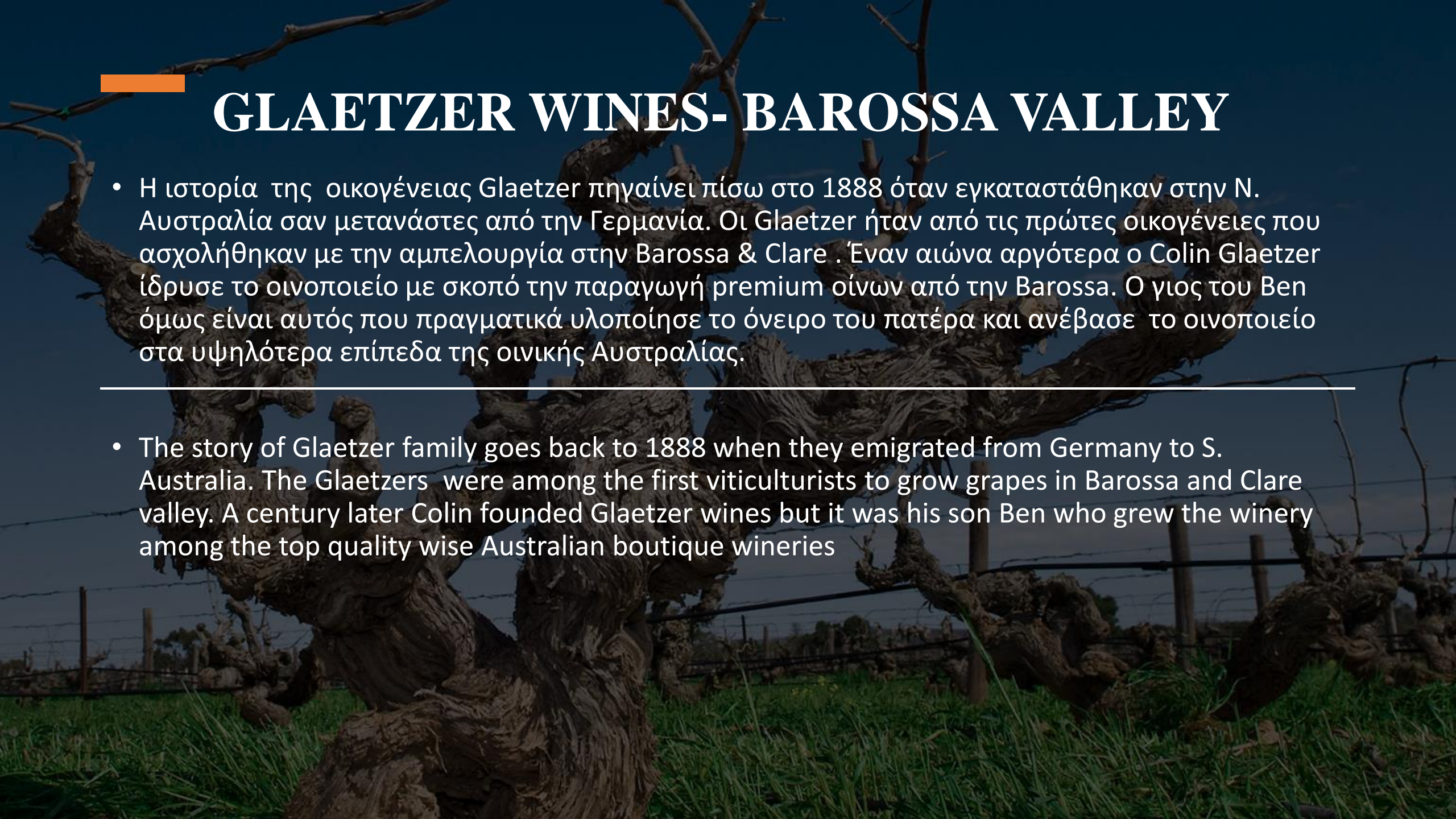
ONE

69% CABERNET – 31%SHIRAZ

- Τα καλύτερα αμπέλια της περιοχής συγκομίζονται την νύχτα, μετά από κρυο -εκχύλιση για 24 ώρες η ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες μικρές δεξαμενές σε χαμηλή θερμοκρασία .Παραμονή με τα στέμφυλα για 8 ημέρες. Ωρίμανση σε καινούργια Γαλλικά και Αμερικάνικα βαρέλια. Δυναμικό παλαίωσης 15+ ετη.

- Best vineyards are harvested at night then cold maceration for 24 hours is followed by fermentation on the skins for 8 days,. Maturation in new American and French hogsheads . Ageing potential 15+ years





GLAETZER WINES- BAROSSA VALLEY

- Η ιστορία της οικογένειας Glaetzer πηγαίνει πίσω στο 1888 όταν εγκαταστάθηκαν στην Ν. Αυστραλία σαν μετανάστες από την Γερμανία. Οι Glaetzer ήταν από τις πρώτες οικογένειες που ασχολήθηκαν με την αμπελουργία στην Barossa & Clare . Έναν αιώνα αργότερα ο Colin Glaetzer ίδρυσε το οινοποιείο με σκοπό την παραγωγή premium οίνων από την Barossa. Ο γιος του Ben όμως είναι αυτός που πραγματικά υλοποίησε το όνειρο του πατέρα και ανέβασε το οινοποιείο στα υψηλότερα επίπεδα της οινικής Αυστραλίας.
-
- The story of Glaetzer family goes back to 1888 when they emigrated from Germany to S. Australia. The Glaetzers were among the first viticulturists to grow grapes in Barossa and Clare valley. A century later Colin founded Glaetzer wines but it was his son Ben who grew the winery among the top quality wise Australian boutique wineries

WALLACE – 78% SHIRAZ-22% GRENACHE

- Το σταφύλι συγκομίζεται από παλαιά αμπέλια ηλικίας 50-80 ετών για το Shiraz & 50-100 για το Grenache. Η ωρίμανση σε δρυ ήταν περιορισμένη για το Grenache ώστε να διατηρηθεί η ζωντάνια του φρούτου . Το Shiraz ωρίμασε για 16 μήνες σε βαρέλια 300 lt 2-3 χρήσης . 80% Γαλλικά και 20% Αμερικάνικα.
 - The fruit is sourced from old vines 50-80 years old for Shiraz and 50-100 years for Grenache. There is a minimum use of oak for Grenache to retain fruit purity. Shiraz was aged for 16 months in 80% French and 20 % American hogs heads of 2nd and 3rd use.
-



BISHOP- 100% SHIRAZ

- Shiraz από αμπελώνες 35-120 ετών. Απόδοση ανά εκτάριο/ 3 τόνοι. Ζύμωση σε ανοικτές δεξαμενές 1-2 τόνων. Μακρά μετα ζυμωτική εκχύλιση ώστε να μαλακώσουν οι τανίνες και να γίνει προσιτό για κατανάλωση νωρίς. Ωρίμανση για 16 μήνες σε 40% νεά και 60% δεύτερης και τρίτης χρήσης δρυ. 90% Γαλλική & 10 % Αμερικάνικη. Δυναμικό παλαίωσης 10-15 έτη.

- Sourced from old vines 35-120 years. Yields per ha/ 3 tons Fermentation takes place in small open fermenters of 1-2 tons. Long post maceration fermentation to soften the tannins and render the wine approachable early. Aged for 16 months in 90% French and 10 % American hogsheads 40% new and 60% second and third use. Ageing potential up to 15 years



ANAPERENNA

–84% SHIRAZ – 16%

CABERNET SAUVIGNON

- Το σταφύλι προέρχεται από αμπελώνες 30-100 ετών για το Shiraz & 30-130 ετών για το Cabernet στην διάσημη περιοχή Ebenezer που βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της Barossa..Απόδοση 2.5 τονοί/εκταρια.Ζύμωση σε ανοικτές δεξαμενές 1-2 τόνων . Pigeage τρεις φορές την ημέρα. Ωρίμανση 16 μήνες με τις οινολάσπες σε 100% νεα δρύ 92% Γαλλική και 8% Αμερικάνικη. Δυναμικό παλαίωσης 20+ έτη. Αφιλτραριστο.

- The fruit is sourced from the prized Ebenezer area the north tip of Barossa.from 30-100 years old vines for Shiraz and 30-130 years old vines for Cabernet .yields are 2.5 tons per Ha. Fermentation in open fermenters of 1-2 tons. Three times daily pigeage. Ageing for 16 months on lees in 100% new oak 92% French and 8% American . Long ageing potential of at least 20+ years. Bottled unfiltered.



AMON RA – 100% SHIRAZ

- Η συγκομιδή γίνεται από την διάσημη περιοχή Ebenezer στο βορειό τμήμα της Barossa από φυτά ηλικίας 50-130 ετών. Η απόδοση είναι 2 τόνοι στο εκτάριο. Ζύμωση σε ανοικτές δεξαμενές 1-2 τόνων με pigeage τρεις φορές την ημέρα. Ωρίμανση με τις οίνολάσπες για 16 μήνες σε 100% νεα δρυ 95% Γαλλική & 5% Αμερικάνικη. Εμφιάλωση χωρίς φιλτράρισμα. Δυναμικό παλαίωσης 25 έτη.

- Sourced from the prized Ebenezer region , the northern part of Barossa from 50-130 years old vines. Yields are very low at 2 tons / ha. Fermentation in open fermenters of 1-2 tons with 3 times daily pigeage. Maturation in 100% new oak, 95% French and 5% American. The wine is bottled unfiltered . Ageing potential up to 25 years



EYE OF RA 2016 – 100% SHIRAZ

- Από επιλεγμένα πρέμνα και αμπελώνες ηλικίας έως 110 έτων . Η ζύμωση έγινε σε ανοικτές δεξαμενές 1-2 τόνων και ανά τεμάχιο με pigeage 3 φορές την ημέρα. Η ζυμωση έγινε σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία <18C ώστε να διατηρηθεί το φρουτώδες αρωματικό φορτίο και να μετριαστεί η ταννικότητα. Η μηλογαλακτική έγινε στο βαρέλι στο οποίο παρέμεινε για 16 μήνες . 100% νέα Γαλλική δρύ.Εμφιαλώθηκε αφιλτράριστο. Συνίσταται περαιτέρω παλαίωση .Δυναμικό παλαίωσης 30+ έτη. Συνολική παραγωγή 1000 φιάλες.

- The Eye of Ra is sourced from selected small plots and vines aged up to 110 years in Ebenezer region of Bsrossa. The selected plots are vinified separately in open top fermenters of 1-2 tons with three times the day pigeage. Then maturation took place in 100% French new oak for 16 months, Spontaneous malolactic transformation in oak. The wine is bottled unfiltered and will reward long cellar ageing. Ageing potential 30+ years . Total production 1000bts.





CHILE

CASA MARIN

Τίποτε δεν περιγράφει καλύτερα αυτό το boutique οινοποιείο από την ιστορία της γυναίκας που είχε την επιμονή να δημιουργήσει ποιοτικούς και μοναδικούς οίνους. Το 2000 παρά τις αντίθετες συμβουλές ειδικών και συναδέλφων, αποφάσισε να εγκαταστήσει το οινοποιείο της στην Lo Abarca μια μικρή πόλη στην πεδιάδα San Antonio. Παρόλες τις προειδοποιήσεις για την τοποθεσία, το ψυχρό κλίμα και την δυσπιστία των ανθρώπων κατάφερε να δημιουργήσει αμπελώνα και οινοποιείο του οποίου οι οίνοι έχουν λάβει ποικίλες διακρίσεις βοηθώντας την παγκόσμια αναγνώριση της Χιλής όσον αφορά την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

Nothing describes this winery better than the story of a woman who persevered to create fine and exclusive wines. In 2000, against advice from colleagues and experts, she decided to establish her winery in Lo Abarca, a small town in the San Antonio Valley. Despite warnings about problems with location, the cool climate, and people's disbelief, she was successful in developing a vineyard and winery whose wines have received numerous world awards, helping position Chile in a distinct light with its high quality, high value wines.

CARTAGENA SAUVIGNON BLANC 85%- 15% SAUVIGNON GRIS

85% Sauvignon Blanc-15% Sauvignon Gris

- Ο τρύγος έγινε την πρώτη εβδομάδα του Απριλίου. Χειρωνακτική συλλογή με διαχωρισμό και μετά αποβοστρύχωση και πίεση χωρίς κρυοεκχύλιση. Χωριστή ζύμωση για τις δύο ποικιλίες σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ανάμειξη πριν την εμφιάλωση χωρίς διόρθωση οξύτητας. Δυναμικό παλαίωσης μέχρι 8 έτη.

- 85% Sauvignon Blanc and 15% Sauvignon Gris.

- The harvest took place the first week of April. These grapes are hand selected, separating them from unwanted green materials and then undergo destemming and pressing. There was no cold maceration. The blend was fermented separately in stainless steel and then mixed before being bottled. Without acidity correction. Thanks to its low pH and high acidity, this wine has a great aging potential you can drink it young or leave it age up to 8 years.



CARTAGENA RIESLING

- Χειρωνακτικός τρύγος την πρώτη εβδομάδα του Απριλίου. Αποβοστρύχωση και τρίωρη πίεση. Η ζύμωση γίνεται στους 12-14C για 3 εβδομάδες. Remontage κατά την διάρκεια της ζύμωσης ώστε να γίνει επαφή με τις οινολάσπες. Η διακοπή της ζύμωσης γίνεται με ψύξη ώστε να γίνει ισορρόπηση της οξύτητας με τα ζάχαρα. Δυναμικό παλαίωσης μέχρι 10 έτη.
- Hand-selected grapes during the first week of April. Cluster goes through a destemming process and later go to a pressing for 3 hours. Fermented with some solids at 12-14 ° C with commercial yeast for around 3 weeks. Pump over during the fermentation to have contact between the lees and juice. Fermentation is interrupted by chilling the wine to balance the acidity and sugars. Thanks to its low PH and high acidity, this wine has a great aging potential you can drink it young or leave it age up to 10 years. No acidity correction. Suitable for vegans.



CARTAGENA PINOT NOIR

- Χειρωνακτική διαλογή και αποβοστρύχωση με ζύμωση ολόκληρης της ρόγας χωρίς σπάσιμο. Η θερμοκρασία διατηρείται μεταξύ 18-24C με δύο pigeage την ημέρα για 12 ημέρες. Λίγο πριν το τέλος της ζύμωσης 50% του οίνου μεταφέρεται με την βαρύτητα σε χρησιμοποιημένα Γαλλικά βαρέλια όπου παραμένει για 12 μήνες ενώ το υπόλοιπο ζυμώνεται στην δεξαμενή ώστε να διατηρήσει την φρεσκάδα του.

- Grapes are sorted manually, separating unwanted organic materials. As the fruit came in very clean, the grapes were only destemmed, not crushed. The wine ferments with commercial yeasts at 18-24 ° C for 12 days, with two pump overs per day. Before the fermentation is finished 50% of the wine is transferred by gravity to used French oak barrels where it sits for 12 months. The remaining 50% was kept in stainless steel tanks to maintain its freshness and youth. No acidity correction or clarification products used.



LO ABARCA - SAUVIGNON BLANC

- Χειρωνακτικός τρύγος νεαρών αμπελιών σε εδάφη πλούσια σε ασβέστιο. και απευθείας ήπια πίεση για 3 ώρες. Μετάγγιση του χυμού από τις οινολάσπες και ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία με επιλεγμένες ζύμες. Λίγο πριν το τέλος της οινοποίησης μεταφέρεται σε χρησιμοποιημένα Γαλλικά βαρέλια όπου παραμένει για 7 μήνες χωρίς ανάδευση οινολασπών, Δυναμικό παλαίωσης 10 έτη.

- This fruit comes from our young vineyard “Tierras Blancas” with its calcareous soils. The harvest is carried out during the first week of April, the fruit is selected by hand. The grapes go directly to the press where a gentle press for 3 hours is carried out. The juice is racked off from the gross lees and fermented with special selected yeasts at low temperature for a month, before it finishes its fermentation it is transferred to used French barrels where the fermentation finishes completely. The wine is stored for 7 months with its fine lees, but without battonage. No acidity correction.



LO ABARCA – PINOT NOIR

- Τα σταφύλια συγκομίζονται από ένα νεαρό αμπέλι πλούσιο σε ασβεστώδη εδάφη στα μέσα Μαρτίου χειρωνακτικά. Ένα μέρος ζυμώνεται με ολόκληρο το τσαμπί σε θερμοκρασία 22C. Μετά την ζύμωση μεταφέρεται σε χρησιμοποιημένα Γαλλικά βαρέλια όπου παραμένει 12 μήνες χωρίς οινολάσπες. εμφιαλώνεται αφιλτράριστο. Δυναμικό παλαίωσης 15 έτη.

- This fruit comes from a young vineyard with calcareous soils. Harvesting takes place in mid-March, the fruit is selected by hand, allowing healthy clusters to be cleared of green matter. A part of the wine passed through Semi carbonic maceration It is fermented at 22 ° C and then transferred to 500lts used barrels where it stays for 12 months without lees. The wine is not filtered before being bottled. Ageing potential up to 15 years.



CASA MARIN – SAUVIGNON BLANC CIPRESSES

- Χειρωνακτικός τρύγος στις 15 & 20 Απριλίου. Ακολουθεί αργή πίεση και στην συνέχεια το 1/3 του χυμού κάνει κρυσταλλοποίηση και το υπόλοιπο ακολουθεί απευθείας ζύμωση σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία 9-12C. Το 10% του οίνου ωριμάζει σε βαρέλια 3% καινούργια και 7% χρησιμοποιημένα. Δυναμικό παλαίωσης 10 χρόνια.
- The harvest took place on April 15 and later there was a second harvest on April 20. The grapes are selected by hand, separating them from unwanted green materials. It went through a slow pressing and then 2/3 of the juice was drained to go directly to fermentation and the remaining 1/3 was cold macerated for 3 days. Fermentation occurs between 9-12 ° C in stainless steel tanks. It has 3% of new barrels and 7% in used barrels. No addition of acids or clarification products. Ageing potential up to 10-12 years.



CASA MARIN – RIESLING MIRAMAR VINEYARDS

- Χειρωνακτικός τρύγος την πρώτη εβδομάδα του Απριλίου με ένα μικρό ποσοστό σταφυλιού να έχει αναπτύξει ευγενή σήψη. Πίεση ολόκληρου του τσαμπιού και κρυοεκχύκλιση στους 5 C με αποχωρισμό από τις οινολάσπες. Ακολουθεί ζύμωση στους 12C για 3-4 εβδομάδες. Δυναμικό παλαίωσης 10 χρόνια.
- The grapes are sorted by hand the first week of April, leaving a small percentage of botrytis cinerea. The grapes are whole bunch pressed gently for 3 hours. The juice is cooled to 5 degrees and then separated from the lees. It is fermented at 12 ° C with commercial yeasts for 3-4 weeks. No acidity correction or oenological touch-ups. Ageing potential 10 years



CASA MARIN – PINOT NOIR / LITORAL VINEYARD

- Χειρωνακτικός τρύγος την τελευταία εβδομάδα του Μαρτίου. Ακολουθεί διαλογή και κρυοεκχύλιση για 2 ημέρες. Η ζύμωση γίνεται στους 24C . Το 40% του οίνου ζυμώνει με γηγενείς ζύμες. Δυο pigeage την ημέρα. Όλος ο οίνος ωριμάζει σε χρησιμοποιημένα Γαλλικά βαρέλια για 16 μήνες. Δυναμικό παλαίωσης 10-12 έτη.
- It is harvested by hand the last week of March. All clusters undergo a rigorous manual selection at our sorting table, afterwards they are cold macerated for 2 days. Fermentation at 24 ° C. 60% of the blend fermented with commercial yeast and the remaining 40% with native yeast. Two daily manual punch downs. 100% of the blend is aged in barrel for 16 months. No new oak used. With a slight filtration before being bottled. Ageing potential up to 10 years.





ITALY



MACULAN – VENETO

Το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1947 από τον Giovanni Maculan αλλά ήταν ο γιος του Fausto Maculan που ανέπτυξε την παραγωγή καταφέροντας να βάλει το Breganze στον παγκόσμιο οινολογικό χάρτη. Το 2007 οι κόρες Angela & Maria ανέλαβαν την συνέχιση του οινοποιείου.

Το κτήμα αποτελείται από 400 στρέμματα με αμπέλι και ελαιόδεντρα και διαχειρίζεται το προϊόν 30 επιλεγμένων παραγωγών. Το οινοποιείο βρίσκεται στο κέντρο του Breganze όπου η αρχαία παράδοση συναντά την σύγχρονη τεχνολογία βοηθώντας την οικογένεια να παράγει όμορφους οίνους που απολαμβάνονται σε όλο το πλανήτη.

The winery was founded in 1947 thanks to Giovanni Maculan's commitment and dedication, and then handed down to Fausto Maculan's care. With passion and determination, he led the winery to what it is today. In 2007 his daughters Angela and Maria Vittoria enthusiastically joined their father in managing the estate.

The Maculan estate consists of 40 hectares dedicated to vines and olive trees, and manages the cultivation of thirty selected growers. The winery is located in the historical centre of Breganze, where ancient traditions and state-of-the-art technology merge. This enables the Maculan family to produce beautiful wines, appreciated throughout the world.

FERRATA - CHARDONNAY

- Χειρωνακτικός τρύγος και κρυοεκχύλιση για 2 ημέρες. Ακολουθεί απαλή πίεση και ζύμωση σε καινούργια Γαλλικά βαρέλια. Ωρίμανση για 5 μήνες με τις οινολάσπες.
 - Manual harvest and cold maceration for a couple of days. After gentle press the must ferments in French new barrels . Five months ageing on fine lees.
-



TORCOLATO

- 100% Vespaiola . Τα σταφύλια στεγνώνουν σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους για 4 μήνες. Μετά την ζύμωση το κρασί παραμένει σε Γαλλικά βαρέλια 50% κανούργια για ένα χρόνο.
- From 100% Vespaila grapes that dry in special rooms for 4 months. After fermentation the wine ages for 12 months in 50% new French oak the rest in second fill oak. Residual sugar 155gr/lt.



ACININOBILI

- 100% Vespaiola. Χειρωνακτικός τρύγος με επιλογή μόνο των σταφυλιών που έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη. Μετά την ζύμωση το κρασί παραμένει σε 100% νέα Γαλλικά βαρέλια για 2 χρόνια και ωριμάζει έναν επιπλέον χρόνο στην φιάλη.
- From 100% Vespaiola grapes. Manual harvest with selection of noble rot bunches . After the end of fermentation the wine ages in 100% new French oak for 24 months and a further year in the bottle.



PINOT NERO

- Από επιλεγμένους αμπελώνες . Έδαφος ηφαιστιογενές. Χειρωνακτικός τρύγος . Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με καθημερινό pigeage. Ωρίμανση για 12 μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές.
 - From selected hilly vineyards in volcanic soil. Manual harvest and fermentation in stainless steel tanks with manual pigeage. Stainless steel ageing for 12 months.
-



BRENTINO – MERLOT 55% - CABERNET SAUVIGNON 45%

- Χειρωνακτικός τρύγος από 20 ετών αμπελώνα σε ηφαιστιογενή εδάφη. Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με εκχύλιση 7 ημερών. Ωρίμανση 50% στην δεξαμενή για ένα έτος και 50% σε Γαλλική δρυ 1/3 καινούργια.
- From 20 years old vines in volcanic soils. Manual harvest then fermentation on the skins for 7 days. Half of the wine ages for one year in stainless steel tanks the rest in French barriques 1/3 new oak.



PALAZZOTTO - CABERNET SAUVIGNON 100%

- Ηλικία αμπελώνα 35 έτη, Χειρωνακτικός τρύγος και ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με εκχύλιση για 8 ημέρες. Ωρίμανση για 12 μήνες σε Γαλλική δρύ 50% νέα.
 - From 35 years old vineyards in the hills of Breganze. Manual harvest and stainless steel fermentation with the skins for 8 days, Ageing in 50% new French oak for 12 months.
-



FRATTA – MERLOT 50% - CABERNET SAUVIGNON 50%

- Το Cabernet προέρχεται από αμπελώνα πολύ πυκνής φύτευσης 10000/Ha. Χειρωνακτικός τρύγος με αυστηρή διαλογή και ζύμωση σε μικρές ανοικτές ανοξείδωτες δεξαμενές. Η ωρίμανση γίνεται σε 100% καινούργια Γαλλική δρυ. Μεγάλο δυναμικό παλαίωσης 25+ έτη.
 - A blend of Cabernet sauvignon and Merlot. The Cabernet is sourced from a very high density vineyard of 10000 vines/ha. Manual harvest and strict selection of bunches then fermentation in small open top fermenters, Ageing in 100% new French oak for one year.
- Long ageing potential of 25+ years



CROSARA MERLOT

- 100% Merlot από ένα αμπελοτόπι πολύ πυκνής φύτευσης 10000/ha. Χειρωνακτικός τρύγος και αυστηρή διαλογή . Η ζύμωση γίνεται σε μικρές ανοικτές ανοξείδωτες δεξαμενές με συχνό ημερήσιο pigeage και εκχύλιση για 8 ημέρες . Ωρίμανση σε 100% καινούργια Γαλλική δρυ για ένα χρόνο και επιπλέον 6 μήνες στην φιάλη.
Μεγάλο δυναμικό παλαίωσης 20+ έτη

- Manual harvest of a single Merlot vineyard of high density 10000 vines/ha. Planted in 1994. The fermentation takes place in small open top stainless steel tanks. 8 days maceration with daily pigeage. Ageing for one year in new French oak then six more months in bottle.
Long ageing potential of 20+ years





FRANCE - VENTOUX



CHATEAU PESQUIE

Οι δημιουργοί του οινοποιείου Odette και Rene Bastide εγκαταστάθηκαν στο Ventoux μόλις είχε αποκτήσει την ονομασία προέλευσης το 1974.

Ήταν ανάμεσα στους ελάχιστους που πίστευαν στο τεράστιο δυναμικό της περιοχής και έβαλαν μεγάλη έμφαση στην ποιότητα. Η Edith & ο Paul Chadiere , κόρη και γαμπρός των Bastide ανέλαβαν την οικογενειακή επιχείρηση στα μέσα της δεκαετίας του 80 και αφού αποχώρησαν από τον συνεταιρισμό , δημιούργησαν το Chateau Pesquie με πρώτη παραγωγή το 1990 μία από τις κορυφαίες οινικά χρονιές.

A family adventure that began in the early 1970s. Odette and René Bastide, the grandparents of the latest generation, renovated Château Pesquié and began to structure the vineyard. They worked tirelessly, and brought production up to a very high level of quality.

The couple came to Mont Ventoux just when the area was becoming an AOC: the appellation was created in 1973. They were amongst the first to believe in the huge potential of this winegrowing area and to really put the emphasis on quality.

Édith and Paul Chaudière, the daughter and son-in-law of René and Odette, took over the family estate in the mid-eighties. They left the cooperative, created the Château Pesquié cellar and were fortunate enough to produce their first wines in 1990, a magnificent year!

LE PARADOU AOC COTÊS DE PROVENCE

60% Cinsault – 30% Grenache – 10% Rolle (Vermentino)

- Το σταφύλι συγκομίζεται νωρίς το πρωί από πτωχά ασβεστολιθικά εδάφη σε υψόμετρο 200 μέτρων, ακολουθεί ψύξη του σταφυλιού και ελαφρά πίεση. Ζύμωση στους 14-15 βαθμούς σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Ακολουθεί μετάγγιση και ελαφρό φιλτράρισμα, εμφιαλώνεται φρέσκο.
- Poor soils of limestone and clayey red sands located at an average of 200m. Grapes 60% Cinsault – 30% Grenache – 10% Rolle (Vermentino). Vinification The harvest happens early in the morning. Grapes are cooled down before pressing at low pressure and then placed in stainless steel vats. The juices from the first pressings are kept at a low temperature for clarification. The alcoholic fermentation is maintained between 14 & 15°C (57& 59°F). The wine is racked after fermentation and filtered.



LE PARADOU VIOGNIER

100% Viognier.

- Από ασβεστολιθικά εδάφη σε υψόμετρο 200 μέτρων. Ακολουθεί αποβοστρύχωση και κρυοεκχύλιση για 15 ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία. ακολουθεί μετάγγιση του μούστου και ζύμωση με παρεμπόδιση της μηλογαλακτικής ώστε να διατηρηθεί η φρεσκάδα και η οξύτητα του οίνου. Εμφιάλωση χωρίς καμμιά επαφή με δρυ.
-
- The grapes are destemmed and placed in stainless steel vats. They are kept at low temperature for nearly 15 hours for the skin maceration phase. The must is pressed and racked at low temperature. The malolactic transformation is blocked to keep a good natural acidity. No oak ageing at all for this very light style of viognier.



CHARDONNAY – VIN DE FRANCE

100% Chardonnay

- Από αμπελώνα 30 στρεμμάτων σε υψόμετρο 200-300 μέτρων και σε πτωχά πετρώδη και ασβεστολιθικά εδάφη.
 - Μετά το σπάσιμο της ρόγας ακολουθεί κρυοεχύλιση για 10ώρες και μετά την πίεση η ζύμωση γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία 16-18 C χωρίς μηλογαλακτική και χωρίς επαφή με δρυ.
-
- The vineyards are planted on poor limestone soil usually quite gravelly, at an average altitude between 200 and 300m (650- 980ft). The combination of the elevation and of the mineral of the ground gives its great freshness to the wine.
 - The harvest is crushed and placed in stainless steel vats. It is kept at a low temperature for about 10 hours for cold skin maceration. After a pressing and must settling at a low temperature, the alcoholic fermentation ends with a 16 to 18°C average temperature. The malolactic fermentation is blocked. No oak or barriques involved in the process



TERRASSES BLANC - AOC VENTOUX

25% Viognier, 25% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette

- Από αμπελώνες σε υψόμετρο 350 μέτρων και βιοδυναμική καλλιέργεια από το 2015.
- Κάθε ποικιλία οινοποιείται χωριστά. Ζύμωση για περίπου 15 ημέρες χωρίς μηλογαλακτική ώστε να διατηρηθεί η φυσική οξύτητα. Ωρίμανση σε τσιμεντένιες και ανοξείδωτες δεξαμενές.

-
- Poor limestone soils at an altitude of about 350 m (1.150 feet). We work in our vineyard according to biodynamic practices since 2015.
 - Each varietal is vinified separately, : direct pressing followed by fermentation during about 15 days. Blend and ageing in concrete and stainless steel vats. No oak. The malolactic transformation is blocked to support natural freshness. Bottled at the estate.



TERRASSES ROSE - AOC VENTOUX

Cinsault (50%), Grenache (40%), Syrah (10%)

- Από αμμώδη και ασβεστολιθικά εδάφη σε υψόμετρο 300 μέτρων με πιστοποίηση βιοδυναμικής καλλιέργειας από το 2015. Μετά την συγκομιδή του σταφυλιού γίνεται απευθείας πίεση και ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία, χωρίς καμιά επαφή με δρυ κατά την διάρκεια της παραγωγής.
-
- The vineyards are on limestone and clay slopes (and a few sandy plots) at about 300 meters (about 1 000 feet) altitude. We work in our vineyard according to biodynamic practices since 2015. This cuvee is a fermented in stainless still tanks and kept at a low temperatures for a few hours. Direct press. No oak.



TERRASSES ROUGE - AOC VENTOUX

60 % Grenache, 40 % Syrah

- Από αμπελώνες με πετρώδη ασβεστολιθικά εδάφη , πλούσια σε οξείδιο του σιδήρου και άργιλο. Βιοδυναμική καλλιέργεια από το 2015. Μετά την αποβοστρύχωση ακολουθεί ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές με τα στέμφυλα για 15 ημέρες, Φυσική διαύγαση μέσα από κατάλληλες μεταγγίσεις και χωρίς ωρίμαση σε δρυ.
- Sourced from the estate's vineyards on gravelly soil covered with pebbles and lime-stones to more or less rich in iron oxides sands and clays. We work in our vineyard according to biodynamic practices since 2015. The grapes are crushed and destemmed. We obtain optimal color and aroma after a fifteen days maceration. Traditional winemaking is followed by a long rest. Then the wine is naturally clarified through a series of decanting at select times, no fining. No ageing, bottled at the estate.



QUINTESSANCE BLANC - AOC VENTOUX

80 % Roussanne, 20 % Clairette

- Από αμπελώνα 300 μέτρων με δυτική έκθεση και ασβεστολιθικά εδάφη. Βιοδυναμική καλλιέργεια από το 2015. Οι δύο ποικιλίες οινοποιούνται χωριστά με κρυσταλλοποίηση και ζύμωση σε δρύινα βαρέλια 600λτ και τσιμεντένια αυγά όπου και ωριμάζουν για 8 μήνες.. Η μηλογαλακτική ζύμωση εμποδίζεται ώστε να διατηρηθεί η οξύτητα των ποικιλιών.
-
- Poor limestone soil located on a slope with a westerly exposure, at an altitude of around 300 meters. We work in our vineyard according to biodynamic practices since 2015. Due to their different maturing needs, Roussanne and Clairette are vinified separately. The Roussanne, which is an early ripening varietal variety, is cold macerated, then pressed and racked from the must. Fermentation takes place in barrels, 600L barrels and cement eggs during 8 months. The late Clairette follows the same winemaking process. The malolactic transformations are blocked.



QUINTESSENCE ROUGE - AOC VENTOUX

80 % Syrah, 20 % Grenache

- Αμπελώνας 50 ετών σε υψόμετρο 250-350 μέτρων πλούσιο σε πηλό και ασβεστόλιθο. Βιοδυναμική καλλιέργεια από το 2015. Μετά την αποβοστρύχωση και το σπάσιμο ακολουθεί η ζύμωση με ήπιες εκχυλίσεις για 3- 4 εβδομάδες. Ωρίμανση για 12-15 μήνες σε 40% νέα Γαλλική δρυ 225 & 600 λτ και το υπόλοιπο 60% σε 2-3 ετών χωρίς διαύγαση.
- Clay and limestone soil at an altitude between 250 and 350 meters (800 and 1150 feet). We work in our vineyard according to biodynamic practices since 2015. 50 years old vines and more. Yields between 30 and 35 hl/ha. The grapes are crushed and destemmed. Three to four weeks maceration with soft extraction. No fining. Aged twelve to fifteen months in barrels and demi-muids (600L) : 40% of which are new and 60% of which are two to three years old.



CUVÉE JULIETTE – SINGLE VINEYARD AOC VENTOUX

70% Clairette, 30% Grenache white

- Από ασβεστολιθικά εδάφη με λίγο πηλό σε υψόμετρο 300 μέτρων. Νυκτερινός τρύγος και ζύμωση σε τσιμεντένια αυγά ενώ ένα 10% ζυμώνει σε βαρέλια 600λτ.χωρίς μηλογακτική, συνολική παραγωγή 2000 φιάλες.
- Harvested at night to insure the grapes are picked at a cool temperature
Fermentation and ageing in concrete egg (10% of the blend is aged in demi muid 600 L). Malolactic fermentation blocked.



SILICA – SINGLE VINEYARD AOC VENTOUX

90% Grenache & 10% Cinsault

- Από αμμώδη εδάφη με λίγο ασβεστόλιθο. Η ζύμωση γίνεται με ήπια εκχύλιση για τρεις εβδομάδες και ωρίμανση σε επιλογή από βαρέλια 600 λτ και τσιμεντένια αυγά για 12-15 μήνες. Εμφιαλώνεται χωρίς διαυγαση .
 - The grapes are sourced from vineyards rich in sand with little limestone. Gentle extraction for three weeks and ageing for 12-15 months in selection of demi muids and concrete eggs. It is bottled without fining.
-



ARTEMIA – SINGLE VINEYARD AOC VENTOUX

75% Syrah & 25% Grenache

- Από ένα αμπέλι νοτιοδυτικής έκθεσης σε υψόμετρο 400 μέτρων με έδαφος πετρώδες ασβεστολιθικό. Μετά την αποβοστρύχωση ακολουθεί η ζύμωση με ήπιες εκχυλίσεις για ένα μήνα, Η ωρίμανση γίνεται για 12-15 μήνες σε τιμεντένια αυγά το 40%, σε βαρέλια 225 λτ το 30% και το υπόλοιπο 30% σε βαρέλια 600 λτ.
- Located at about 400 m (1 300 feet), it is one of our highest plots. South-West orientation, terroir of limestone gravels. We work in our vineyard according to biodynamic practices since 2015.
- 75 % Syrah (yields of about 35hl/ha) 25 % Grenache (yields of about 30hl/ha).
- Grapes are picked at an optimal maturity but a great attention is devoted to keeping a balanced pH, Fully destemmed. One month maceration, extremely gentle and minimal extraction. No fining. Aging for 12 to 15 months, in concrete vat (40%), in barrels of 225 L (30%) and 600 L demi-muids (30%).



ASCENSIO – SINGLE VINEYARD AOC VENTOUX

95% Grenache & 5 % Syrah.

- Παράγεται μόνον τις κορυφαίες χρονιές σε ποσότητα 3000 φιαλών.
- Έδαφος ασβεστολιθικό και πηλώδες. Ο τρύγος γίνεται τον Οκτώβριο με μερική αποβοστρύχωση , το 30% ζυμώνει με ολόκληρο το τσαμπί με μακρά και ήπια εκχύλιση που διαρκεί ένα μήνα, Η ωρίμανση γίνεται σε τσιμεντένια δεξαμενή και εμφιαλώνεται χωρίς διαύγαση.

- Ascensio is only produced in very small quantity (less than 3 000 bottles) and only on great vintages.
- Clay and limestone .We work our vineyard according to biodynamic practices since 2015. The harvest takes place in October at full maturity and is only partially destemmed: 30% of whole cluster are kept. Long maceration (1 month), slow extraction and fermentation in a raw cement vat. No fining agent and aging in oak.





SPAIN



BOTEGA RAFAEL PALACIOS – VALDEORRAS

Ο Rafael Palacios ξεκίνησε το προσωπικό του σχέδιο το 2004 στην υπο περιοχή O Bolo της πεδιάδας Bibei. Στην ονομασία προέλευσης Valdeorras , αγοράζοντας παλιά αμπέλια από ηλικιωμένους παραγωγούς

Η δύσκολη τοπογραφία με τα μικρης απόδοσης φτωχά εδάφη, η φυλλοξήρα και η οικονομική κρίση του 1920 είχε αναγκάσει τους αμπελουργούς να παρατήσουν εντελώς την μικρή αλλά ιστορική αμπελουργική ζώνη Valdeorras. Τα μικρά αυτά καλλιεργούμενα σε αναβαθμίδες (πεζούλες) αμπέλια ονομάζονται στην τοπική διάλεκτο Sorte καθώς κληρονομήθηκαν με την διαδικασία της κλήρωσης (Sorteo).

τα εδάφη είναι άγονα, όξινα και διαβρώνονται εύκολα, γι αυτό και χρησιμοποιούνται ελαφρά σκαπτικά μηχανήματα ειδικά προσαρμοσμένα ώστε να διατηρηθεί η δομή των αναβαθμίδων , επίσης χρησιμοποιούνται και παραδοσιακές μεθοδοι εργασίας με ζώα(άλογα, μουλάρια) με σκοπό την διατήρηση του ιστορικού τόπου της πεδιάδας Bibei.

Σημέρα το οινοποιείο κατέχει 32 τεμάχια συνολικής έκτασης 24.5 εκταρίων με μοναδική ποικιλία το Godello . Το κλίμα είναι ηπειρωτικό με επιρροές από τον Ατλαντικό ωκεάνο. Ο αμπελώνας βρίσκεται στην δεξιά όχθη του ποταμού Bibei σε ένα υψόμετρο 620 – 740 μέτρων το υψηλότερο της ζώνης.

Ο ίδιος ο Rafael επιβλέπει την αμπελουργία και την οινοποίηση με σκοπό την διατήρηση της ταυτότητας της ζώνης και την μεγιστοποίηση της αυθεντικότητας της εκφρασης της στους παραγώμενους οίνους .



BOTEGA RAFAEL PALACIOS – VALDEORRAS

Rafael Palacios began his personal project in 2004, in the sub-zone of the Bibei Valley, municipality of O Bolo, D.O. Valdeorras, buying old vines of the region's Godello grape variety to ancient vinegrowers.

The extreme orography and low-yielding poor soils, the phylloxera and the depression of the 1920s, had forced growers to leave aside almost completely this small but historic vinegrowing región of Valdeorras. Mainly cultivated in terraces, these small plots known as 'Sorte' in Galician, were inherited by these vinegrowers by draw, (Sorteo).

They are unfertile soils, acidic and easily eroded. For this reason, light drilling machinery has been specially adapted in order to preserve the structure of the terraces, as well as the incorporation of traditional work with animals thus recovering traditional viticultural practices and preserving the historic landscape of the Bibei Valley.

Currently the property consists of 32 plots, with a total area of 24,5 hectares of Godello, which enjoy a continental climate of Atlantic influence. Located on the right bank of the Bibei river, its altitudes ranges from 620 to 740 metres, being the municipality of O Bolo the highest altitude in the región.

Rafael Palacios personally oversees the viticulture and winemaking. He constantly strives to respect the identity of O Bolo and maximize the purity of expression of his wines.



LOURO – 96% GODELLO – 4% TREIXADURA

- Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες μέσης ηλικίας 25 ετών και έδαφος γρανιτικό με άμμο και λίγο πηλό. Αυτό το μικροκλίμα και έδαφος κυριαρχεί στο κρασί τονίζοντας του την αλμυρή ορυκτότητα . Ο μούστος ζυμώνει σε δρύινες Γαλλικές δεξαμενές 3.5 τόνων και ωριμάζει για 4 μήνες με τις φίνες οινολάσπες του.
- Made with grapes from our own vineyards, small parcels of the variety Godello with an average age of 25 years, located at an altitude above 600 meters and cultivated on sandy granitic soils and sandy soils with clay deposits. The expression of the microclimate of O Bolo and its sandy granitic soil, taking prominence in the profile "terroir" of the wine, highlighting the minerality and its saline character. The must ferments in 35 hl. of French oak Foudres and the wine is aged on its fine lees for 4 months until is bottled.



AS SORTES - 100% GODELLO

- Ο καρπός προέρχεται από τα παλαιότερα αμπέλια του κτήματος 40-50 ετών στο βόρειο τμήμα της περιοχής και από χαμηλής παραγωγής εδάφη σε υψόμετρο 680 μέτρων. Παραδοσιακή αμπελουργία με βιολογικές και βιοδυναμικές μεθόδους με σκοπό το σεβασμό στην ιστορικότητα της περιοχής. Ο χυμός ζυμώνει σε βαρέλια 500 λτ Γαλλικής δρυός κα ωριμάζει εκεί για 8 μήνες
- Made with grapes from our oldest vineyards in property. They are six small ‘sortes’ that were planted in the late 1970's and early 1980's and that Rafael Palacios acquired upon his arrival to the region during the years 2004 to 2007. They are located on the north side of the Bibei Valley, in Santa Cruz do Bolo and at an altitude of over 680 meters. They are vines of the Godello variety with an average age of 40 years, and clones recovered from old traditional vines within the *Revival plan* (recovery plan of the indigenous vineyard of Valdeorras). Its soils are pure granite sand, not very fertile and with low yields, which produces wines with a marked geo-climatic character and great personality. Viticulture is based on respect for tradition, the use of organic treatments, and the management of the different works within biodynamic agriculture.
- The must is fermented in 500 litre oak barrels and aged for 8 months in barrel.



SORTE O SÔRO – 100% GODELLO

- Προέρχεται από ένα αμπέλι στην περιοχή Santa Cruz που φυτεύτηκε το 1978 σε πεζούλες. Ο κλώνος είναι πολύ χαμηλής απόδοσης ενώ ο προσανατολισμός του αμπελώνα είναι νοτιοδυτικός σε υψόμετρο 710 μέτρων με έντονη την επίδραση ενός ψυχρού βόρειου ανέμου που καθορίζει τον χαρακτήρα του μεταξύ ωρίμανσης και φρεσκάδας. Το έδαφος αποτελείται από ψιλή γρανιτική άμμο με χαλαζιακό σχιστόλιθο. Αυτό είναι που χαρίζει στο O Soro την ιδιαίτερη οριζόντια μεταλλικότητα του. Το αμπέλι καλλιεργείται παραδοσιακά, το όργωμα γίνεται με άλογα και όλες οι επεμβάσεις γίνονται σύμφωνα με το βιοδυναμικό ημερολόγιο. Η ζύμωση γίνεται σε βαρέλια Γαλλικής δρυός 500 λτ στα οποία παραμένει με τις οινολάσπες για 8 μήνες.
- Wine from one single parcel, located in the Bibei Valley, Santa Cruz do Bolo. It's a "Sorte" planted in terraces in 1978, with an original low vigour clone of Godello, and from where a massal selection has been made for the reproduction of vegetal material for the new plantations of the property. Its south-west orientation at an altitude of 710 meters, is open to the northern slope of the Bibei Valley, receiving a constant breeze that defines its dual character, between maturity and freshness. Its granite soil, stands out for its fine sands with quartz schist. This particularity gives this wine its markedly saline character and its sapid, horizontal minerality. The vines are cultivated in the traditional way, with horses and applying the methods of biodynamic agriculture, as well as pruning and harvesting that are carried out according the lunar calendar. Fermentation in 500-litre barrels, and ageing for 8 months.



DEHESA DE LOS CANONIGOS RIBERA DEL DUERO

Το οινοποιείο dehesa de los canonigos ξεχωρίζει για την ιδιαίτερη αρχιτεκτονική του που ανακαινίστηκε σταδιακά μέχρι να φθάσει στην σημερινή της μορφή

Αφού πέρασε από πολλά χέρια αγοράστηκε το 1931 από τη οικογένεια Cid και ειδικά τους αδελφούς Arturo & Pdefonco μέχρι το 1960 όπου πούλησαν την φάρμα. Μετά από λίγους μήνες ο Luis Busto και η Maria Cid αποφάσισαν να ανακαινίσουν το οινοποιείο .Ως εκ τούτου ο Luis άφησε την ιατρική σχολή και ανέλαβε να κάνει το κτήμα αυτό που είναι σήμερα. Αρχικά πωλούσαν το καρπό στο γειτονικό οινοποιείο Vega Cicilia αλλά από το 1989 και μετά αποφάσισαν να παράγουν και να πωλούν το δικό τους κρασί.

Η Belen και ο Ivan τα δύο από τα τέσσερα παιδιά τους , έχουν τώρα τον έλεγχο του κτήματος με την Belen να επιβλέπει την παραγωγή και οινοποίηση αφού σπούδασε στο πανεπιστήμιο της Valencia και του Bordeaux και τον Ivan να έχει την διοίκηση του οινοποιείου. Λόγω των σπουδών του στην αμπελουργία και διοίκηση επιχειρήσεων αλλά και της εμπειρίας του από την εργασία του στις Ηνωμένες Πολιτείες σήμερα το οινοποιείο εξάγει σε περισσότερες από 20 χώρες.

Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά σε δοχεία 20 κιλών ώστε να προστατευθεί το φρούτο. Κάθε αμπελοτεμάχιο οινοποιείται χωριστά με γηγενείς ζύμες ώστε να εκφραστεί η μοναδικότητα του . Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και η ωρίμανση σε αμερικάνικα δρύινα βαρέλια ενός – δύο ετών. Για να επιτευχθεί πολυπλοκότητα χρησιμοποιούνται βαρέλια διαφορετικών οίκων.

DEHESA DE LOS CANONIGOS RIBERA DEL DUERO

The Dehesa de los Canónigos winery stands out precisely for its architecture, the naves were rebuilt little by little, until housing what is the winery today.

After passing through several hands, in 1931 it fell into the hands of the Cid family, the brothers Arturo and Ildefonso, married to Amalia García and Rosario Alonso respectively, who were the owners of Dehesa de los Canónigos until the 60s, when they sold the farm.

Just a few months later, Luis Sanz Busto and María Luz Cid decided they wanted to recover the family property due to the roots she felt there.

Luis had to abandon his medical studies, but he laid the foundations of what Dehesa de los Canónigos represents today.

Luis Sanz Busto sold the grapes in the beginning to the neighboring Vega Sicilia winery and began to plant more vines, until in 1989 he decided to release onto the market the first vintage of Dehesa de los Canónigos.

Belén and Iván Sanz Cid, two of Luis and María Luz's four children, are now in charge of the winery. From a young age, both were clear about their vocation to continue the family project.

Belén has been, since 1998, in charge of the Technical Direction and Oenology, after having studied at the University of Valencia and in Bordeaux. She does not hesitate to value her mentors who have helped her along the way, Mariano García and Antonio Sanz.

Iván, on the other hand, is in charge of the General Management of the winery. Thanks to his training as an agricultural technical engineer and in business management. Along with his stay in the United States which gave him his international vision, the wines of Dehesa de los Canónigos are known in more than 20 countries around the world.

The grapes are transported in small boxes of a maximum of 20 Kg to ensure the integrity of the fruit and, when the plots are located in the vicinity of the winery, the bunches arrive in optimal conditions at the selection table.

Each of the plots is harvested and vinified separately, to achieve the maximum expression of the singularities of each of them.

The must is fermented with natural yeasts, which come from the vineyard itself, at a controlled temperature.

After alcoholic fermentation, the wines are aged in American oak barrels, mainly between one and two years of age. We work with different coopers to bring more complexity to the wines.

15 MONTHS - 88% TEMPRANILLO -12% CABERNET SAUVIGNON

- Μετά τον τρύγο γίνεται σπάσιμο και ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ήπιες εκχυλίσεις για 2 εβδομάδες. Η ωρίμανση γίνεται σε Αμερικάνικα δρύινα βαρέλια 225λτ ενός και δυο ετών. Μεγάλο δυναμικό περαιτέρω παλαίωσης στην φιάλη .10+ έτη
 - After the manual harvest the bunches are destemmed and crushed and the must ferments on skins for couple of weeks with gentle extraction. Then the wine ages in American oak barriques for 15 months.
-



SOLIDEO - 85% TEMPRANILLO - 12% CABERNET SAUVIGNON- 3 % ALBILLO

- Το Solideo παράγεται μόνο σε εξαιρετικές χρονιές και το όνομα του αναφέρεται στις εκκλησιαστικές ρίζες του κτήματος .(Solideo λέγεται το ασημένιο καπέλο που φορούν οι αρχιεπίσκοποι). Το σταφύλι συγκομίζεται από ένα αμπελώνα 80 ετών με θαμνώδη πρεμνά σε πετρώδες ασβεστόλιθο. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με γηγενής ζύμες και η ωρίμανση για 20 μήνες σε Αμερικάνικη δρύ και 4 μήνες σε Γαλλική. Μεγάλο δυναμικό περαιτέρω παλαίωσης στην φιάλη 20+ έτη.
- The wine is produced in exceptional only vintages and its name is a tribute to the ecclesiastical origins of the winery. The grapes are sourced from a single vineyard 80 years old with bush vines on gravelly soils. Fermentation takes place in stainless steel tanks and the maturation in American barriques for 20 months and 4 further months in French oak barriques. Long ageing potential of 20+ years.



GRAN RESERVA LUIS SANZ BUSTO 2010 - 97% Temranillo- 3% Albillo Mayor

- Παράγεται μόνο τις εξαιρετικές χρονιές.
- Το σταφύλι συγκομίζεται από θαμνώδη αμπελώνα 90+ ετών με πολύ αυστηρή διαλογή. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτη δεξαμενή και η ωρίμανση σε Αμερικάνικα βαρέλια 225λτ για 30 μήνες και 10 ακόμη μήνες σε Γαλλική δρυ. Πολύ μεγάλο δυναμικό παλαίωσης 20+ ετών.
- It is produces the great only vintages .
- The grapes are sourced from a bush vine vineyard 90+ years of age . After the stainless steel fermentation the wine matures in American bariques for 30 months and 10 more months in French bariques. Will reward with further ageing in bottle. Great ageing potential of more than 30 years.



BODEGA BRIONES

ABAD

RIBERA DEL DUERO

Το 2010 ο Luis Angel Briones ένας υπομονετικός αμπελουργός με μεγάλη αγάπη για το αμπέλι του, ξεκίνησε ένα σύγχρονο οινοποιείο με σκοπό την ανάπτυξη της πολυπλοκότητές του Tempranillo ποικιλία γνωστή και ως βασίλισσα της Ribera del Duero. Οι παραγόμενοι οίνοι έχουν ενθουσιάσει. Ο Luis ελπίζει πως το πάθος και η αγάπη του θα εκφραστεί στα κρασιά του και θα εκτιμηθεί από όλους όσους τα δοκιμάζουν . Τα προϊόντα του έχουν προκαλέσει το ενδιαφέρον των πιο διακεκριμένων κριτικών της Ισπανίας.

In 2010, Luis Ángel Briones, a “patient” vine grower with a deep love for his land launched a new, modern project aimed at developing the complexity of that queen of Ribera del Duero varieties; the Tempranillo grape (also known as Tinta del Pais).

His wines have excited and acclaim has been loud and prolonged.

He fervently hopes that the respect and passion that he feels for his vines will be transmitted to the wines and appreciated by all who enjoy them.

His more recently produced wines have excited the interest of Spain’s foremost critics.

CANTA MUDA-PARCELA 64

100% Tempranillo

- Το όνομα αναφέρεται στο νούμερο αμπελοτεμάχιου που είναι καταγεγραμμένο στο κτηματολόγιο. Χειρωνακτικός τρύγος σε 15 κιλών καλάθια και ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με γηγενείς ζύμες σε θερμοκρασία 28C και εκχύλιση που διαρκεί 16-20 ημέρες. Η μηλογαλακτική ζύμωση γίνεται στα βαρέλια όπου ωριμάζει για 14 μήνες . 75% Αμερικάνικη δρυ και 25% Γαλλική. Παραμένει στην φιάλη για 8 μήνες πριν να βγει στην αγορά. Βιοδυναμική καλλιέργεια.
 - Max συγκομιδή 4000κιλα/ εκτάριο.
-
- The name refers to the number of the plot that is registered. Manual harvest in 15 klg crates and stainless steel fermentation at 28C. The maceration on the skins lasts from 16-20 days then malolaction takes place in barriques where it ages for 14 months. 75% American oak and 25% French. Biodynamic agriculture and oenological practises.
 - Max yield 4000klg/ha



PAGOS ALTOS DE ACERED - CALATAYUD

Το 2006 ο Manuel Castro , ένας γνωστός οινολόγος στην περιοχή της Calatayud και σύμβουλος σε πολλά οινοποιεία , αγόρασε 25 στρέμματα παλιού αμπελώνα με Garnacha με σκοπό την παραγωγή ενός οίνου που θα καθρεπτίζει απόλυτα την περιοχή. Το 2013 απέκτησε αλλά 4 στρέμματα και το 2015 το οινοποιείο έγινε αποκλειστικά ιδιοκτησία της οικογένειας.

Όλες οι σοδειές του Lajas έχουν επιτύχει τα πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα του Manuel και διατίθενται σε πολύ περιορισμένη ποσότητα .

In 2006, Manuel Castro acquired 2½ hectares of vineyard with the goal of creating a vino de terruño (terroir wine) which would embody all the potential of the slatey local soil and the indigenous grape, Garnacha Tinta (Red Grenache).

Manuel is a renowned oenologist with years of experience in viticulture. He has always been focused on creating an outstanding, limited production signature wine which has been highly acclaimed both nationally and internationally. In 2013, 0,4 new hectares of Garnacha are acquired and planted.

In 2015 Lajas becomes a family winery, owned by the family Castro-Laborda. Manuel, his wife Meritxell, and their two small children start a new stage with many new and exciting projects. All the vintages of LAJAS have achieved this high standard and are available as limited release wines.

ARIS – GARNACHA

- Χειρωνακτικός τρύγος από αμπελώνες από 50-100 ετών που καλλιεργούνται χωρίς χημικές παρεμβάσεις. Μετά την αποβοστρύχωση και το σπάσιμο ακολουθεί προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία για 7 ημέρες και μετά η αλκοολική ζύμωση στους 24C σε τσιμεντένια αυγά με γηγενής ζύμες. Μετά την μηλογαλακτική ,ωριμάζει για 5 μήνες στα αυγά με τις οινολάσπες και περιοδικό battonage.
- Harvested by hand when the grapes are at the optimum fresh fruit maturation point. After a careful selection, the grapes are destalked and crushed. 7 days pre-fermentative maturation, fermentation with indigenous yeasts at 24°C, for three weeks in concret vats. After malolactic fermentation, the wine spends 5 months.



LAJAS- SINGLE VINEYARD GARNACHA

- Το κρασί παράγεται από ένα αμπέλι 76 ετών και 27 στρεμμάτων σε υψόμετρο 1020 μέτρων με προσανατολισμό από βορρά προς νότο. Το κλίμα είναι ηπειρωτικό και το έδαφος φτωχό σχιστολιθικό. Η καλλιέργεια γίνεται χωρίς την χρήση χημικών παρά μόνο με φυσικά μέσα. Χειρωνακτικός τρύγος σε καλάθια 15 κιλών και μετά ακολουθεί ψύξη και μεταφορά στο οινοποιείο. Κρυοεκχύλιση για 7 ημέρες και μετά την ελαφρά πίεση γίνεται ήπια εκχύλιση με τα στέμφυλα για 20 ημέρες. Το 30% του οίνου παραμένει σε τσιμεντένια αυγά και το υπόλοιπο σε γαλλικά βαρέλια 400 & 500 λίτρων. Η ωρίμανση γίνεται για 12 μήνες σε 70% δρύινα βαρέλια και 30% τσιμεντένιο αυγό. Περιορισμένη παραγωγή 4313 φιαλών.
- Altitude: 1020 m Orientation: north-to- south Age of vines: 76 years old SOIL: “Lajas de Pizarra”. Slatey soil (grey slate)
- Cultivated in strict compliance with environmental protection practice. Tillage kept to a minimum. No use of chemical products. Native plants and wildlife protected. Grapes handpicked using 15kg crates, refrigerated and transported to the winery. Cold maceration for 7 days before fermentation. Gentle pressing. Maceration for 20 days. 30% of the wine remains in eggs. 70% of the wine is aged for about one year in 400 and 500 l French oak barrels with malolactic fermentation in the barrel. AGEING: 70% Coupage, 12 months ageing in 400 and 500 litre French oak barrels. 30% Coupage, maturation on its lees in eggs.
- SERVING TEMPERATURE: 16 °C / 64.40°F 4313 bottles



BODEGA LUZDIVINA AMIGO-BIERZO

Η οικογένεια Amigo έχει μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια για πολλές γενεές. Ήταν όμως το 2002 όταν αποφάσισε να ασχοληθεί με την παραγωγή οίνων και γι αυτό τον σκοπό ανακαίνισε ένα παλαιό κελάρι στο χωρίο Parandones του Bierzo.

Οι αμπελώνες έχουν έκταση 180 στρεμμάτων και είναι χωρισμένοι σε 120 τεμάχια πολύ κοντά το ένα στο άλλο και όλα στην περιοχή γύρω από το οινοποιείο

Η ηλικία των αμπελιών κυμαίνεται από 50-100 έτη και αποτελείται κυρίως από Mencía & Godello αλλά και παλαιούς κλώνους Palomino, Dona Blanca & Garnacha Tintonera (Alicante Bouchet)

Η ετήσια θερμοκρασία είναι 13C το ύψος βροχής 800mm και 2200 ώρες ηλιοφάνειας με αποτέλεσμα παραγωγή οίνων που διακρίνονται για την φρεσκάδα τους, το έντονο φρούτο αλλά και την διακριτική ορυκτότητα.



BODEGA LUZDIVINA AMIGO-BIERZO

The Amigo family has cultivated vineyards for many generations and we have learned from tradition as the basis for creating new concepts.

In 2002, we decided to make bottled wine by recovering part of an old cellar that was once used to make wine and serve the local market.

The 18 hectares of vineyards that we currently work on are distributed in more than 120 small parcels not far from each other. Our vineyard is distributed in small plots or leiros between 50 and 100 years old. The diversity of the soils and the climatological influence create an ideal environment for the vines to develop in harmony.

We cultivate the Mencía and Godello varieties, and we have recovered old strains of Jerez, Doña Blanca and Garnacha Tintorera. The average annual temperature is 13oC, rainfall reaches 800 mm/year and average sunshine is 2,200 hours/year.



BALOIRO BLANCO- GODELLO—DONA BLANCA & JEREZ

- Χειρωνακτικός τρύγος από αμπελώνες ηλικίας 60 ετών σε υψόμετρο 650-750 μέτρων . Στο οινοποιείο ακολουθεί αποβοστρύχωση και κρυοεκχύλιση . Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 16C. μετά το τέλος της εμφιάλωσης γίνεται φυσική διαυγαση με μεταγγίσεις και εμφιαλώνεται χωρίς ωρίμανση.
- Manual harvest of 60 years old vineyards at an altitude from 650-750 meters . after destemming cold pre fermentation maceration follows then the alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at 16C. Fining through racking then bottled unaged.



VINADEMOYA - 98% MENCIA – 2% GARNACHA TINTONERA- JEREZ-DONA BLANCA

- Από αμπελώνα 100 ετών. Χειρωνακτικός τρύγος. Μετά το σπάσιμο των σταφυλιών γίνεται προ ζυμωτική εκχύλιση και ακολουθεί μακρά αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 60 ημέρες. Ωρίμανση σε χρησιμοποιημένα Γαλλικά βαρέλια 225λτ για 5 μήνες.
- Sourced from 100 years old vineyards, After destemming and crushing follows pre fermentation maceration then long alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 60 days. Ageing in used French barriques for 5 months.



BALOIRO-MENCIA

- Χειρωνακτικός τρύγος από αμπελώνες 60-90 ετών σε υψόμετρο από 500-650μ σε πετρώδη εδάφη με άμμο.
- Μετά την κρυεκχύλιση η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε δεξαμενές και ακολουθεί ωρίμανση σε Γαλλικές δρύινες δεξαμενές 5τόνων για 6 μήνες και 4 επιπλέον μήνες σε βαρέλια 225λτ. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο συνολική παραγωγή 6000 φιάλες .

-
- Manual harvest of 60-90 years old vines
 - After pre fermentation maceration the alcoholic fermentation takes place in tanks then the wine ages in French five tons oak vats for 6 months and further 4 months in barriques .
 - Bottled unfiltered. Total production 6000 bts.



LEIROS-SINGLE VINEYARD MENCIA

- Από αμπελώνα 100+ έτη. Μετά τον χειρωνακτικό τρύγο ακολουθεί αποβοστρύχωση και σπάσιμο των ρογών και κρυοεκχύλιση.
- Η ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές ενώ ακολουθεί η ωρίμανση σε Γαλλικά βαρέλια για 24 μήνες. Συνολική παραγωγή 4000 φιάλες. Εμφιαλώνεται χωρίς διαύγαση και φιλτράρισμα.

-
- From a 100 years old vineyard. The grapes are manually harvest then crushed and cold prefermentation maceration follows. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks with malo in French barriques were the wine ages for 24 months. Limited production of 4000 btls. Bottled unfined and unfiltered.

-



RECAREDO-PENEDES

- Το 1924 ο Josep Mata Capellades έκανε το ξεκίνημα του στο κόσμο του αφρώδους οίνου σαν οινολόγος και έκτισε το οινοποιείο του ακριβώς κάτω από τον οίκο του στο ιστορικό κέντρο της San Sadurni d'Anoia. Με τον χρόνο η οικογενειακή επιχείρηση δημιούργησε το μονοπάτι του προσωπικού στυλ με την δημιουργία της σειράς brut nature, την χρήση δρύινων βαρελιών και την παραγωγή οίνων με πολύχρονη παραμονή στις οινολάσπες με πρωταγωνιστή την ποικιλία Xarel·lo.
-
- In 1924 Josep Mata Capellades made his start in the world of sparkling wines as a disgorging and professional winemaker. He took up his pick and spade and began building the cellar right under his home in the historic center of Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona). This was the start of an exciting story of enterpriser rooted in the craft of disgorgement. Over time the respected family business would forge a path to its own distinctive style, pioneering the production of brut nature sparkling wines, the use of oak barrels, and the crafting of long-aged sparkling wines with the Xarel·lo grape variety as the main protagonist.

TERRERS

65% Xarel·lo · 18% Macabeu · 17% Parellada

Τα σταφύλια προέρχονται από διάφορα αμπέλια του οινοποιείου Ο χυμός ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές και δρύινα βαρέλια με γηγενείς ζύμες που έχει απομονώσει η παραγωγή. Παραμονή με τις οινολάσπες στην φιάλη 36 μήνες(2018) . εμφιαλώνεται χωρίς προσθήκη ζάχαρων . πιστοποίηση βιοδυναμικής καλλιέργειας και vegan.

Sourced from different vineyard plots . After pressing the juice ferments in stainless steel tanks and barriques with isolated strain yeasts.long bottle maturation on lees for 36 months. It is bottled without dosage. Biodynamic and vegan certified.



SUBTIL

100% Xarel-lo

- Μετά τον χειρωνακτικό τρύγο και την πίεση των σταφυλιών ο χυμός ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Μετά την δεύτερη ζύμωση το κρασί ωριμάζει για 36 μήνες στις οινολάσπες. Δεν γίνεται προσθήκη ζαχάρων . Πιστοποίηση βιοδυναμικής καλλιέργειας και vegan.
-
- After the manual harvest and the gentle pressing the juice ferments in stainless steel tanks . after second fermentation the wine ages on lees for 36 months,(2017) and bottled without dosage. Biodynamic and vegan.



RESERVA PARTICULAR

75% Xarel-lo - 25% Macabeu

- Πρώτη χρονιά ήταν το 1962 όταν ο Josep Mata Capellades σε συνεργασία με τους δύο γιούς του αποφάσισαν να παράγουν ένα αφρώδες με μεγάλη παραμονή στις οινολάσπες με σκοπό να αναδείξουν μια διακριτική πολυπλοκότητα χωρίς να θυσιάσουν την φρεσκάδα και την τυπικότητα. Το κρασί είναι ένα blend Xarel-lo & Macabeu που ωρίμασε στις οινολάσπες μετά την δεύτερη ζύμωση για 102 μήνες(2012). Δεν έχει καθόλου προσθήκη ζαχάρων και διακρίνεται για την έντονη ορυκτότητα του. Είναι κατάλληλο για vegan.

- In 1962 Josep Mata Capellades, in close collaboration with his sons Josep and Antoni, created the Reserva Particular de Recaredo with the original idea of conveying the delicateness and the subtle complexity of a long-aged sparkling wine without sacrificing freshness and the most authentic expression of time. It ages on lees for 102 months (2012) without dosage and is suitable for vegans.



TURO D' EN MOTA

100% Xarel-lo

- Προέρχεται από ένα αμπέλι 9.7 στρεμμάτων στο βορειοδυτικό άκρο της περιοχής σε έναν λόφο με το ίδιο όνομα με βόρεια έκθεση. Το έδαφος είναι πολύ πλούσιο σε ενεργό ασβέστιο. Το Xarel-lo φυτεύτηκε το 1940 και ανήκει στην οικογένεια Recaredo και καλλιεργείται μόνο με άλογα.
 - Μετά την συγκομιδή και την ελαφρά πίεση ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές ενώ μετά την δεύτερη ζύμωση παρέμεινε στις οινολάσπες για τουλάχιστον 150 μήνες. Συνολική παραγωγή για το 2008 ήταν 4317 αριθμημένες φιάλες.
-
- Sourced from a single vineyard with the same name planted only to xarel-lo grape variety and cultivated with horses. The soil is very rich in calcareous sand , silt and clay. It is located in the north western tip of the region in a hill with north aspect.
 - After the manual harvest and the gentle pressing the juice fermented in stainless steel tanks then matured on lees after second fermentation in bottle for at least 150 months. Only 4317 numbered bottles produced in 2008.



ENOTECA DI RESERVA PARTICULAR

67% Macabeu · 33% Xarel-lo

- Η Enoteca αρχικά παράχθηκε με σκοπό να ανοίγεται σε οικογενειακές γιορτές των Recaredo. Από την χρονιά του 1999 και μετά μια μικρή παραγωγή διατίθεται και προς πώληση.
 - Ο καρπός συλλέγεται από αμπελώνες 50-55 ετών από τις ποικιλίες Macabeu & Xarel-lo. Μετά την δεύτερη ζύμωση στην φιάλη το κρασί παρέμεινε για 185 μήνες με τις οινολάσπες (2004) . Η διάθεση για την χρονιά ήταν μόλις 30 φιάλες.
-
- Initially intended for Recaredo family celebrations, the Recaredo wine collections succeed in preserving an absolutely distinctive identity, shaped by vocation, effort and patient passion. It is a completely dry Brut Nature sparkling wine, with no sugar added for sweetening.
 - Ageing in bottle on lees for at least 185 months then disgorgement without dosage .

