



ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΚΑΝΑΒΑ ΡΟΥΣΣΟΣ

SANTORINI 2024 – ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός - Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Σαντορίνη - Ποικιλίες : Ασύρτικο Θήρας 100% **Οινοποίηση** : Στατική απολάσπωση και κλασική λευκή. **Χαρακτηριστικά** : Φρέσκο, λευκοκίτρινο χρώμα, πλούσια αρώματα λευκόσαρκων φρούτων όπως ροδάκινο, ανανά και αχλάδι με νότες λευκών λουλουδιών. Με έντονη γεύση και αρμονική οξύτητα. **Θερμ. σερβιρίσματος** : 10 °C. **Συνοδεύει** : Ψάρια, οστρακοειδή, θαλασσινά, σκληρά, αλμυρά τυριά

ΝΥΚΤΕΡΙ 2021 - ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός - Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Σαντορίνη - Ποικιλίες : 100% Ασύρτικο Θήρας **Οινοποίηση** : Λευκή με ψύξη, στη συνέχεια 12 μήνες παλαίωση σε δρύινα βαρέλια. **Χαρακτηριστικά** : Λευκοκίτρινο χρώμα με ανταύγιες χρυσού, σύνθετο μπουκέτο μελωμένων φρούτων με νότες κηρήθρας και βανίλιας. Στο στόμα πλούσια και σαρκώδη υφή. **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 10-12 °C. **Συνοδεύει** : Ψητά ψάρια στη σχάρα, καπνιστά κρέατα και αλλαντικά, λευκές σάλτσες και ώριμα δυνατά τυριά

RIVARI 2010 Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος - Ποικιλίες : Μαντηλαριά & Ασύρτικο Θήρας **Οινοποίηση** : Μερική εκχύλιση Μαντηλαριάς και συνινοποίηση Μαντηλαριάς & Ασύρτικου. **Χαρακτηριστικά** : Ζωηρό ροδίνο χρώμα, άρωμα ροδιού, γλυκού τριαντάφυλλου και ώριμης τομάτας με ελκυστική πληθωρική γεύση. **Θερμ. σερβιρίσματος** : 12 -14 °C. **Συνοδεύει** : Ζυμαρικά, παραδοσιακές πίτες ή κλασσικές σάλτσες.

CALDERA 2017 – ΠΓΕ Κυκλάδων Ερυθρός Ξηρός - Ποικιλίες : Μαντηλαριά Θήρας **Οινοποίηση** : Κλασική ερυθρή και παλαίωση 1 έτους σε δρύινα βαρέλια. **Χαρακτηριστικά** : Σχεδόν μαύρο χρώμα, αρωματικά πολύπλοκο, συνδυάζει αρώματα ώριμων φρούτων με νότες καπνού και μπαχαρικών. Σώμα στιβαρό, πλούσιες τανίνες, έντονη επίγευση μεγάλης διάρκειας. **Θερμ. σερβιρίσματος** : 18 -20 °C. **Συνοδεύει** : Ψητά κρέατα, κυνήγι (αγριογούρουνο), πικάντικες κόκκινες σάλτσες και λιπαρά τυριά

ATHIRI 2004 - Λευκός Ημίγλυκος Λιαστός - Ποικιλίες : Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι Θήρας **Οινοποίηση** : Υπερώριμος τρυγητός και λιάσιμο 7ημερών. **Χαρακτηριστικά**: Ελκυστικό χρυσαφί χρώμα, αρώματα χαρουπιού και χουρμά, πινελιές φασκόμηλου και μελιού, δομημένο και γλυκόπιτο. Δροσερή οξύτητα επίγευση εσπεριδοειδών και γλυκού κάστανου. **Θερμ. σερβιρίσματος** : 8 – 10 °C. **Συνοδεύει** : Σαν απεριτίφ ξηρούς καρπούς ενώ σαν επιδόρπιο φρούτα, γλυκά και μπλε τυριά.

VINSANTO 2006 & 2001 - ΠΟΠ Θήρας Γλυκός Λιαστός - Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Σαντορίνη - Ποικιλίες : Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι Θήρας **Οινοποίηση** : Υπερώριμος τρυγητός, λιάσιμο 10 ημερών και ελεγχόμενη ζύμωση. **Χαρακτηριστικά** : Το χρώμα του βαθύ μελί με πορτοκαλιές ανταύγιες, προδίδει το παρελθόν του. Τα αρώματα των ξηρών καρπών, της μαρμελάδας δαμάσκηνου και των λιασμένων σύκων εντυπωσιάζουν. Στο στόμα κυριαρχεί η καμένη καραμέλα, η βανίλια ενώ η επίγευση του διαρκεί. **Θερμ. σερβιρίσματος** : 9 °C. **Συνοδεύει** : Ξηρούς καρπούς, τάρτες αποξηραμένων φρούτων, γλυκές σάλτσες και σοκολατένιους πειρασμούς. Πίνεται και μόνο του σαν απεριτίφ.

MAVRATHIRO 2008 — Γλυκός Λιαστός Ερυθρός Επιτραπέζιος - Ποικιλίες : Μαντηλαριά και Μαυράθηρο Θήρας **Οινοποίηση** : Υπερώριμος τρυγητός, λιάσιμο 10 ημερών, συνινοποίηση Μαντηλαριάς, Ασύρτικου και Μαυράθηνου. Επιπλέον παλαίωση 3 ετών σε βαρέλια. **Χαρακτηριστικά** : Γλυκό, μαύρο, με σύνθετο άρωμα μαρμελάδας βύσσινου, βατόμουρου, κανέλλας και γαρύφαλλου. Γεμάτη μεστή γεύση με νότες μπαχαρικών. Αφήνει ευχάριστα γλυκιά εντύπωση. Επιδέχεται βαθύχρονη παλαίωση. **Θερμοκρασία σερβιρίσματος** : 8 - 10 °C. **Συνοδεύει** : Ξηρούς καρπούς, τάρτες αποξηραμένων φρούτων, γλυκές σάλτσες και σοκολατένιους πειρασμούς. Πίνεται και μόνο του σαν απεριτίφ ή μέσα σε κοκτέιλ.

NAMA — Ερυθρός Γλυκός Επιτραπέζιος - Ποικιλίες : Μαντηλαριά, Αηδάνι, Ασύρτικο, Αθήρι και Μαυράθηρο Θήρας **Οινοποίηση** : Υπερώριμος τρυγητός, λιάσιμο 10 ημερών και ελεγχόμενη ζύμωση. **Χαρακτηριστικά** : Γλυκιά γεύση (λιαστό) και επίγευση, σιροπώδες, ήπιες τανίνες, πλούσιο άρωμα, λαμπερό βαθυκόκκινο χρώμα. **Θερμ. σερβιρίσματος** : 8 – 10 °C. **Συνοδεύει** : Προορίζεται για το μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας